CURSO · SISTEMAS DE GESTIÓN

NCh 2861: Sistema HACCP para la Inocuidad de los Alimentos

MODALIDAD	DURACIÓN	DISTRIBUCIÓN REFERENCIAL
A medida: presencial, online en vivo o e-learning	**16 horas cronológicas**	**75 % teoría · 25 % práctica**

DESCRIPCIÓN

Aprende a aplicar la NCh 2861 para armar un sistema HACCP: peligros, puntos críticos de control, límites, monitoreo y verificación en alimentos.

DIRIGIDO A

Jefes de calidad, encargados de producción, supervisores de planta de alimentos, nutricionistas, encargados de casinos y manipuladores con responsabilidad de control.

APRENDIZAJES ESPERADOS

- Interpretar la NCh 2861 y los principios del sistema HACCP
- Describir el producto y elaborar el diagrama de flujo del proceso
- Analizar peligros biológicos, químicos y físicos en cada etapa
- Determinar puntos críticos de control, límites críticos y monitoreo
- Definir acciones correctivas, verificación y registros del plan HACCP

CONTENIDOS

- **Módulo 1:** El INN y la NCh 2861: alcance y relación con las buenas prácticas de manufactura
- **Módulo 2:** Programas de prerrequisitos y equipo HACCP
- **Módulo 3:** Descripción del producto y diagrama de flujo
- **Módulo 4:** Análisis de peligros: biológicos, químicos y físicos
- **Módulo 5:** Determinación de puntos críticos de control con árbol de decisiones
- **Módulo 6:** Límites críticos, monitoreo y acciones correctivas
- **Módulo 7:** Verificación, validación y registros del plan HACCP
- **Módulo 8:** Caso práctico: plan HACCP de un proceso alimentario y preparación de la auditoría

METODOLOGÍA

Clases con exposición de contenidos, ejemplos aplicados y ejercicios prácticos. Los casos se adaptan al rubro y a la realidad de la empresa cliente.

EVALUACIÓN

Evaluación de los aprendizajes mediante actividades prácticas y/o prueba final. Quienes aprueban reciben un certificado de participación emitido por Saberes OTEC SpA, verificable en saberesotec.cl.

> **Contenido propuesto y adaptable.** Este programa es una propuesta referencial: los contenidos, la duración y la modalidad están sujetos a cambios según los requerimientos del cliente y se adaptan al giro y tipo de negocio de cada empresa. El curso puede dictarse en forma presencial, online en vivo o e-learning.