

Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP) en la Industria Alimentaria



Área Gestión Alimentaria

MODALIDAD:

Presencial

DURACIÓN:

16 horas

DIRIGIDO A:

El Curso está dirigido a personal ejecutivo y operativo de la organización.

REQUISITOS:

No aplica ningún requisito especial para ingreso a este curso.

OBJETIVOS:

Los participantes al final del curso, quedarán en condiciones de aplicar la metodología de análisis de peligros y control de puntos críticos (HACCP) para evitar la contaminación de los alimentos producidos en la industria.

SOFTWARE:

No

CODIGO SENCE:

12-37-8321-72

Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos

(HACCP) en la Industria Alimentaria



Área Gestión Alimentaria

CONTENIDOS:

CAPITULO 1

Higiene Alimentaria.

- Conceptos fundamentales sobre Higiene Alimentaria.
- Aspectos del Codex Alimentarius: "Principios Generales de Higiene de los Alimentos" CAC/RCP – 1-1969, Rev. 4 (2003).
- Programa de Pre-requisitos (BPE y POES) considerados por el Codex
- Legislación alimentaria chilena (D.977/96)
- Modificaciones realizadas a la legislación (D.977/96) con respecto al Sistema HACCP.

CAPITULO 2

Desarrollo de las Normas ISO 9001:2008

- Desarrollo, evolución y principios un Sistema HACCP.
- Historia
- Desarrollo de las normas
- Evolución de la Calidad
- Conceptos generales.

CAPITULO 3

Requisitos NCh 2861 "Sistema de Análisis de Peligros y PCC (HACCP)

- Directrices para su aplicación.
- Alcance y Campo de Aplicación
- Definiciones Fundamentales
- Requisitos de Programa de Pre-requisitos (BPE-POES) considerados por NCh 2861.of 2004

Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos



(HACCP) en la Industria Alimentaria

Área Gestión Alimentaria

CAPITULO 4

Sistema HACCP según NCh. 2861

- Formación de Equipo HACCP.
- Descripción del Producto
- Determinación de uso previsto del producto
- Elaboración y Validación de Diagrama de Flujo in situ
- Identificación, análisis y medidas para controlar Peligros (Principio 1)
- Métodos para la determinación de los efectos de los peligros
- Determinación de Puntos Críticos de Control (Principio 2)
- Aplicación de Árbol de Decisiones
- Establecimiento de Límites Críticos (Principio 3)
- Establecimiento de Sistema de Monitoreo (Principio 4)
- Establecimiento de Acciones Correctivas (Principio 5)
- Establecimiento de Procedimientos de Verificación (Principio 6)
- Establecimiento de Sistema de Documentación y Registro (Principio 7)

CAPITULO 5

Taller: Aplicación Práctica NCh 2861 Of. 2004.

- Herramientas de mejoramiento continuo y análisis de datos, para el funcionamiento del Sistema HACCP.
- Transición del Sistema HACCP a la Norma ISO 22000:2005 "Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria".
- Requisitos que cubre la ISO 22000:2005 no cubiertos por la NCh 2861 Of2004