

APLICACIONES DE HACCP EN EMPRESAS DE ALIMENTOS



HACCP

Conozca los principios del Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP) adoptados por la Comisión del Codex Alimentarius y practique la aplicación de HACCP, a la vez de reconocer detalles para su aplicación de acuerdo a la rama de la industria de alimentos en la que Usted participe. Este curso permite tanto a los responsables del manejo de una industria de alimentos sin importar su tamaño o volumen de producción, como al personal supervisor y/o inspector encargados del control de proceso, disponer de una herramienta más lógica que el tradicional muestreo y análisis de productos finales, para tomar decisiones en aspectos relacionados con la inocuidad de los productos, al poder destinar sus recursos hacia el control de los riesgos de contaminación durante el proceso.

TEMARIO

MODULO I

- ▶ Bienvenida
- ▶ Presentaciones: Objetivo del Curso
- ▶ Examen pre-entrenamiento
- ▶ Introducción
- ▶ Pre-requisitos BPA, BPM, SSOP
- ▶ Procedimientos Estándares Operativos
- ▶ Tareas Iniciales en la Elaboración de un Plan HACCP
- ▶ Formación del Equipo HACCP
- ▶ Descripción del alimento
- ▶ Descripción del consumidor y uso pretendido
- ▶ Elaboración del diagrama de flujo
- ▶ Revisión del diagrama de flujo
- ▶ Formación y Reunión de Grupos de Trabajo
- ▶ Instrucciones y Ejemplos
- ▶ Formatos de:
 - Descripción del Producto
 - Lista de Ingredientes del Producto
 - Hoja de Control de BPM (GMP)
 - Hoja de Control de POES (SSOP)
 - Definición del proceso elegido por cada grupo
- ▶ Resumen y cierre del Modulo

MODULO II

- ▶ Peligros Biológicos y su Control
- ▶ Peligros Químicos y su Control
- ▶ Peligros Físicos y su Control
- ▶ Principio 1.- Análisis de Peligros
- ▶ Principio 2.- Puntos Críticos de Control
- ▶ Árbol de decisiones de PCC
- ▶ Principio 3.- Límites críticos
- ▶ Principio 4.- Monitoreo de los PCCs
- ▶ Principio 5.- Acciones Correctivas
- ▶ Principio 6.- Procedimientos de Verificación
- ▶ Principio 7.- Toma de Registros

Examen de Post-entrenamiento y Evaluación

OTROS ANTECEDENTES:

Nombre Curso SENCE	:	Técnicas En Manipulación De Alimentos
Duración	:	16 horas cronológicas
Código SENCE	:	12-37-7631-26
Lugar de Realización	:	Lord Cochrane 198- Santiago Centro ◆◆◆ Moneda
Fecha Inicio	:	21/06/2010
Fecha Término	:	25/06/2010
Frecuencia y Horario	:	Lunes A Viernes de 18:30 a 21:30 Hrs.
Valor	:	\$ 64.000.- por participante

Norma **Nota importante:**
NCh 2728 OTC Consultores se encuentra certificado bajo la norma NCh2728,

✂

FORMULARIO DE INSCRIPCION VIA FAX

Señores
 OTC Consultores

Favor inscribir a la(s) siguiente(s) persona(s) en el curso "Aplicaciones de Haccp en empresas de alimentos".

1	Nombre Participante	Rut	Cargo
2	Nombre Participante	Rut	Cargo
3	Nombre Participante	Rut	Cargo

Empresa : _____

Dirección : _____

Teléfono : _____ RUT : _____

Nombre y Cargo
 De quien realiza inscripción: _____

Firma y Timbre : _____

(El curso se dictará sólo si cuenta con un número suficiente de alumnos:, por lo tanto se agradecerá a los interesados efectuar sus trámites con la debida anticipación)