

HACCP IMPLEMENTACIÓN



OBJETIVOS DEL CURSO

Proporcionar a los participantes las herramientas para que logren aplicar técnicas de implementación HACCP de acuerdo con los programas de prerrequisitos, análisis de peligros y de puntos críticos de control (Sistema HACCP) y las etapas de planificación para su implementación.

CONTENIDOS

Módulo 1 Conceptos de Calidad e Inocuidad

- Atributos de la calidad de los alimentos
- Evolución de la calidad e inocuidad
- Origen HACCP, sus características y beneficios.
- Eventos de Recall a nivel mundial y nacional
- Función de ACHIPIA y su Red de Información y Alertas Alimentarias (RIAL)

Módulo 2 Marco Normativo

- Regulaciones legales y normas privadas a nivel internacional y nacional
- Autoridades sanitarias en nuestro país

Módulo 3 Peligros

- Definición de peligro
- Clasificación de los peligros: biológicos, físicos, químicos y alergénicos.
- Enfermedades transmitidas por los alimentos

Módulo 4 Programa de prerrequisitos

- Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM)
- Revisión de los aspectos más relevantes a considerar en los procedimientos operacionales
- Estándares de Saneamiento (POES) y los Procedimientos Operacionales Estándares (POE)

SGS ACADEMY



sgsacademy.cl

cl.training@sgs.com

+56 939 106 435

SGS Academy

DURACIÓN DEL CURSO: 24 HORAS
METODOLOGÍA: SINCRÓNICO
ACREDITACIÓN: SGS
CÓDIGO SENCE: 1238034615

Líderes mundiales en formación profesional con más de 140 años de experiencia a nivel global.

Contamos con múltiples líneas de formación con el sello de calidad 100% SGS.

SGS

Módulo 5

Secuencia para la aplicación del Sistema HACCP

- Descripción de los cinco pasos preliminares
- Descripción de los siete principios HACCP
- Validación del sistema HACCP
- Objetivo
- Metodologías
- Documentación

Módulo 6

Auditorías internas y No Conformidades

- Gestión de un programa de auditoría
- Realización de una auditoría parcial
- Gestión de No Conformidades
- Categorización No Conformidades
- Análisis de causa raíz
- Establecimiento, implementación y cierre de No Conformidades.
- Plan de capacitación

Módulo 7

Cultura de inocuidad e implementación

- Cultura organizacional, tipos de cultura, valores, actitudes y conductas.
- Cultura de Inocuidad desde la perspectiva de GFSI y Codex Alimentarius
- Las 5 dimensiones claves de GFSI que definen la cultura de inocuidad
- Comportamiento y actitudes favorables para la inocuidad
- Plan de desarrollo de la cultura de inocuidad
- Organización y lanzamiento
- Desarrollo del Sistema Aseguramiento de la Calidad
- Implementación programas de prerrequisitos y sistema HACCP
- Auditorías y cierre de la implementación