



## APLICACIÓN DE PROCESAMIENTOS OPERACIONALES DE SANEAMIENTO (POS)

### OBJETIVOS DEL CURSO

Proporcionar a los participantes las herramientas para que logren desarrollar habilidades para aplicar y controlar los requisitos de procedimientos operacionales de saneamiento (POS) para cualquier línea de elaboración de productos en una planta, dentro del plan HACCP, acordes a la normativa vigente.

### CONTENIDOS

#### Módulo 01: Conceptos fundamentales involucrados en el procedimiento operacional de saneamiento en la industria alimentaria

- Conceptos básicos de contaminación y de microbiología de alimentos
- Estructura de los prerrequisitos de un Sistema de Calidad

- Importancia de los procedimientos operacionales de saneamiento normas técnicas relacionadas NCh 3235
- Buenas prácticas de fabricación
- Prerrequisito fundamental en Chile para implementar HACCP

#### Módulo 02: Prerrequisitos

- Introducción al sistema HACCP
- Caracterización de prerrequisitos
- Descripción de los prerrequisitos
- Mantenimiento, trazabilidad, calibración-contrastación, quejas, proveedores, entre otros prerrequisitos de mayor sensibilidad

## SGS ACADEMY



[sgsacademy.cl](http://sgsacademy.cl)



[cl.sgs.academy@sgs.com](mailto:cl.sgs.academy@sgs.com)



+56 939 106 435



<http://www.linkedin.com/company/sgs>

**DURACIÓN DEL CURSO: 08 HORAS**

**METODOLOGÍA: SINCRÓNICO**

**ACCREDITACIÓN: SGS**

#### **NOMBRE SENCE:**

Aplicación de Procedimientos Operacionales de Saneamiento – Procedimientos de Higiene

**CÓDIGO SENCE: 1238006301**

# SGS

### **Módulo 03: 8 pasos que debe contener un procedimiento de saneamiento**

- Prevención de la contaminación cruzada
- Protección de los alimentos
- Manejo de productos químicos
- Instalaciones, lavado de manos, higiene trabajadores. Control de plagas
- Estructura y detalles de cada ítem
- Frecuencia de control del POS