

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

El programa proporciona las herramientas necesarias para llevar a cabo auditorías efectivas, evaluando la conformidad con los estándares de seguridad alimentaria y mejorando los procesos en la cadena alimentaria con un enfoque práctico, y orientado a resultados, permitiéndole a los participantes desempeñar un papel clave en la garantía de la seguridad alimentaria en sus organizaciones.

DURACIÓN: 16 horas

MODALIDAD: Sincrónico

CÓDIGO SENCE: 1238006168

ACREDITACIÓN: SGS

MODALIDAD: Presencial

OBJETIVOS DEL APRENDIZAJE

Al finalizar este curso, los estudiantes podrán: Aplicar los principios básicos para evaluar sistemas de calidad basados en el sistema HACCP que les permitan asegurar, a través de un proceso sistemático y eficiente de auditorías, la inocuidad de los productos alimentarios.

- Identificar y definir los conceptos clave de un sistema de aseguramiento de calidad basado en HACCP
- Definir las auditorías en el sistema HACCP
- Aplicar el proceso de auditoría, incluyendo el seguimiento de actividades y el uso adecuado de los roles de auditor interno y auditado.

AUDIENCIA

Este curso está diseñado para profesionales y especialistas que trabajan o tienen interés en áreas relacionadas con la gestión de calidad y la seguridad alimentaria, especialmente aquellos que están involucrados en sistemas de aseguramiento de la calidad basados en HACCP.

METODOLOGÍA

A través de ejemplos prácticos y casos de estudio, mejorando así el rendimiento y la competitividad de sus organizaciones.

CONOCIMIENTO PREVIO

Antes de comenzar este curso, se recomienda que los participantes cuenten con:

- Conocimientos básicos en seguridad alimentaria y entendimiento de los principios HACCP
- Conocimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- Tener experiencia en procesos de producción y manipulación de alimentos para contextualizar de manera práctica los principios HACCP

Para personas con experiencias en
seguridad alimentaria

CONTENIDOS DEL CURSO

MÓDULO 1: CONCEPTOS BÁSICOS

- ¿Qué es HACCP? ¿Por qué HACCP?
- Beneficios del HACCP
- Peligros químicos, físicos y biológicos.
- El Codex Alimentarius
- Desarrollo de planes HACCP

MÓDULO 2: REQUISITOS GENERALES NCH 2861:2011

- Conceptos fundamentales
- Tipos de auditoría
- Beneficios de las auditorías

MÓDULO 3: EL PLAN DE AUDITORÍA

- El plan de auditoría
- Revisión de documentación del sistema
- Preparación y realización de la auditoría
- Finalización de la auditoría

MÓDULO 4: SEGUIMIENTO Y ACCIONES CORRECTIVAS

- Seguimiento de las acciones correctivas
- Realización de cierre de las No Conformidades

MÓDULO 5: EL ROL DEL AUDITOR

- Realización de la calificación del auditor
- Atributos del auditor interno

Certificación del curso

Al finalizar este curso:



El diploma de participación de SGS Academy Chile estará disponible para su descarga en la plataforma (sincrónico) o será entregado la última clase (presencial) una vez que hayas finalizado el curso y completado la encuesta de satisfacción correspondiente.

El diploma de aprobación de SGS Academy Chile será enviado por correo electrónico una vez que hayas alcanzado una calificación aprobatoria del 60% o superior en la evaluación final que concluye este curso. Este proceso se llevará a cabo en un plazo máximo de 20 días hábiles después de verificar el pago total del programa, ya sea con o sin franquicia tributaria.



© SGS Group Management SA - 2024 - Todos los derechos reservados - SGS es una marca registrada de SGS Group Management SA