

24 Horas | MODALIDAD ELEARNING ASINCRÓNICO

CURSO

TÉCNICAS DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

CÓDIGO SENCE



PERFIL DEL PARTICIPANTE

Este curso está dirigido a trabajadores y colaboradores del sector alimentario, incluyendo operarios de producción, supervisores de calidad, técnicos en inocuidad alimentaria y cualquier profesional involucrado en fortalecer la seguridad alimentaria, garantizar el cumplimiento de buenas prácticas de manufactura y asegurar la calidad de los productos alimenticios en toda la cadena de producción.

OBJETIVO GENERAL

Aplicar técnicas de análisis de peligros y puntos críticos de control en la elaboración de alimentos, de acuerdo a normativa vigente y de acuerdo a los controles establecidos por la compañía.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar las características y prerrequisitos del sistema de Peligros y Puntos de Control Críticos (HACCP).
- Aplicar los pasos y principios de implementación del Sistema de Peligros y Puntos de Control Críticos (HACCP)

CONTENIDOS

I. CARACTERÍSTICAS Y PRERREQUISITOS HACCP

- 1.1. Introducción a HACCP
 - 1.1.1. El problema
 - 1.1.2. ¿Qué es HACCP?
 - 1.1.3. Características Clave
 - 1.1.4. Beneficios
- 1.2. Programa de prerrequisitos
 - 1.2.1. Buenas Prácticas de manufactura
 - 1.2.2. Retiro de producto
 - 1.2.3. Trazabilidad de un producto
 - 1.2.4. Archivo de quejas del cliente
 - 1.2.5. Contrastación y calibración de instrumentos
 - 1.2.6. Capacitación
 - 1.2.7. Mantenión de las condiciones edilicias y mantención de equipos
 - 1.2.8. Control de proveedores

II. IMPLEMENTACIÓN HACCP

- 2.1. Introducción
 - 2.1.1. Pirámide de la implementación
 - 2.1.2. Etapas y principios
- 2.2. Cinco pasos preliminares
 - 2.2.1. Formación del equipo de trabajo
 - 2.2.2. Descripción del producto
 - 2.2.3. Definir uso previsto del producto
 - 2.2.4. Elaborar un diagrama de flujo
 - 2.2.5. Verificación "in situ" del diagrama de flujo
- 2.3. Los siete principios del HACCP.
 - 2.3.1. Realizar un análisis de peligros
 - 2.3.2. Determinar los Puntos Críticos de Control
 - 2.3.3. Definir límites críticos en cada PCC
 - 2.3.4. Sistema de monitoreo para cada PCC
 - 2.3.5. Establecer acciones correctivas
 - 2.3.6. Validación, verificación y reevaluación
 - 2.3.7. Sistema de documentación y registros
- 2.4. Validación
 - 2.4.1. Objetivos
 - 2.4.2. Proceso

METODOLOGÍA DE APRENDIZAJE

CÁPSULA AUTO INSTRUCCIONAL

Cada módulo está compuesto de cápsulas auto instruccionales animadas e interactivas, con una gráfica atractiva que estimula el aprendizaje. Cuenta, además con actividades para ir reforzando continuamente lo aprendido, documentos para la lectura y evaluaciones.

CRITERIOS DE APROBACIÓN

- Para aprobar el curso, el participante deberá completar cada uno de los módulos y realizar la evaluación sumativa final, obteniendo un 75% de logro.

¡COTIZA CON NOSOTROS!

consultas@epicechile.cl

IMPARTICIÓN EN NUESTRO CAMPUS

Entrega de reportes, tutorías, soporte técnico, entrega certificado
¡Nos hacemos cargo de todo!

PERSONALIZACIÓN

Adaptamos gráfica y contenidos a la realidad de tu empresa y este queda para ti **¡Los puedes impartir cuantas veces quieras!**