

TEMARIO DE CURSO

- USO DEL MÉTODO HACCP SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA BASADO EN NORMA TECNICA Nro.174 (Ex158)



- **CÓDIGO SENCE: 1237945003**
- **CÓDIGO INTERNO: IA-AL014**

OBJETIVO DEL CURSO:

Conocer las nociones básicas del sistema HACCP, entendiendo la importancia de conceptos como Puntos Críticos de Control y su cumplimiento además la relevancia de la Higiene durante el proceso de producción. A través de talleres, ejercicios y casos prácticos los alumnos podrán internalizar los conocimientos expuestos.

I MÓDULO: IDENTIFICAR LOS CONCEPTOS BÁSICOS DE UN SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, BASADOS EN HACCP

1. Origen del HACCP.
2. Definiciones de conceptos varios del sistema
3. Definiciones de HACCP y sus características.
4. Talleres

II MÓDULO: IDENTIFICAR Y ENUMERAR LOS PELIGROS EN ALIMENTOS

1. Definición de peligro
2. Clasificación de los peligros

3. Consecuencias de los peligros
4. Talleres

III MÓDULO: IDENTIFICAR LAS ETAPAS PREVIAS DE UN PLAN HACCP

1. Establecer un compromiso gerencial
2. Determinar el equipo HACCP
3. Diagrama de flujo del proceso
4. Talleres

IV MÓDULO: ANALIZAR LOS 7 PRINCIPIOS DE UN PLAN HACCP

1. Identificar peligros, análisis de peligro y medidas preventivas
2. Identificar los PCC en el proceso
3. Establecer límites críticos para cada PCC
4. Establecer un sistema de monitoreo para cada PCC
5. Establecer medidas correctivas para desviaciones
6. Establecer procedimientos de verificación
7. Establecer los registros de monitoreo, acciones correctivas y verificaciones
8. Talleres

V MÓDULO: ANÁLISIS NORMA CHILENA 2861:2004 VERSUS NORMA TÉCNICA 174

METODOLOGÍA

La exposición es teórica práctica, donde los facilitadores presentan los contenidos en formato multimedia con un enfoque didáctico y argumentando cada punto de forma detallada. La metodología del curso se sostiene en clases participativas e interactivas, con ejemplos de casos reales en las organizaciones, que serán simulados de forma grupal e individual. Finalmente se realizará una evaluación para medir el grado de aprendizaje en cada participante.

DURACIÓN

8 Horas Cronológicas

