



CURSO ONLINE

INTERPRETACIÓN DE LA NORMA HACCP ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL

DURACIÓN: 08 HORAS

INTRODUCCIÓN

En la actualidad la industria alimentaria debe garantizar que sus productos no sean la causa de enfermedades o daño a la salud del cliente y consumidor, por lo tanto el aseguramiento de la inocuidad es la base de todos los procesos productivos en la industria de alimentos. El Análisis de peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC/HACCP) es un sistema preventivo, sistemático y con fundamento científico que permite prevenir, eliminar y/o controlar peligros físicos, químicos y biológicos, asegurando la inocuidad de los alimentos y la salud de los clientes y consumidores.

Este sistema es la base de los sistemas de gestión de inocuidad y es un requisito dentro del marco legal local, por lo tanto, es necesario que todos los involucrados en cada etapa del proceso cuenten con las competencias básicas en materia de inocuidad comprendiendo los requisitos previos y los principios para asegurar el cumplimiento de los requisitos del sistema de inocuidad en cada fase del proceso productivo.

¿QUÉ APRENDERÁS EN ESTE CURSO?

Al término del curso, los participantes estarán en condiciones de identificar y manejar los principios del Sistema HACCP y comprender los requisitos previos para su implementación.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

- Profesionales del área de calidad, supervisores, jefaturas relacionadas con la implementación y verificación de sistema de inocuidad basados en HACCP.

OBJETIVO GENERAL

- Conocer y comprender los principios los requisitos de la Norma HACCP de acuerdo a Codex Alimentarius 2020, NCh 2861 y NT 174.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer los prerrequisitos necesarios para la implementación del sistema HACCP.
- Diferenciar peligros biológicos, físicos y químicos causantes de contaminación en alimentos.
- Desarrollar los pasos previos y la estructura de 7 principios del Sistema HACCP.
- Identificar normativas relacionadas con la inocuidad alimentaria.



MÓDULO I: INTRODUCCIÓN

- Definiciones de conceptos varios del sistema
- Importancia de la Inocuidad alimentaria
- Identificar los peligros para la inocuidad del alimento
- Clasificación de los peligros: biológicos, físicos, químicos
- Consecuencias de los peligros: ETAS (intoxicaciones, infecciones)

MÓDULO II: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

- Buenas prácticas de manufacturas (BPM)
- Procedimientos operacionales estandarizados de sanitización (POES)
- Procedimientos operacionales estandarizados (POE)
- Importancia de la Capacitación y la Cultura positiva de inocuidad

MÓDULO III: HACCP Y LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

- Origen del HACCP
- Definiciones de HACCP y sus características, ventajas y diferencias con otras normativas
- Reglamento Sanitario
- Comparación Norma Chilena 2861:2004 y 2011
- Comparativo entre NCh2861 y NT 174 (ex158)

MÓDULO IV: ESTRUCTURA Y APLICACIÓN DE HACCP. LOS 12 PASOS DE HACCP

- Introducción al Codex Alimentarius
- Establecer un compromiso gerencial
- Determinar el equipo HACCP
- Describir los productos
- Diagrama de flujo del proceso y descripción de etapas lay-out
- Identificar peligros, análisis de peligro y medidas preventivas
- Identificar los PCC en el proceso
- Establecer límites críticos para cada PCC
- Establecer un sistema de monitoreo para cada PCC
- Establecer medidas correctivas para desviaciones
- Establecer procedimientos de verificación
- Establecer los registros de monitoreo, acciones correctivas y verificaciones





Contacto Comercial

Noely Flores

Fono/Whatsapp: +51 949 302 174

E-mail: noely.flores@confidenceperu.pe

WWW.CONFIDENCEPERU.PE

