

Curso-Taller “Herramientas de Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura y el Sistema HACCP”



Código SENCE: 12-37-9285-66



Duración: 16 horas cronológicas

Objetivos:

Aplicar los requisitos para la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), basadas en la Norma Nch 3235-2011 y el Sistema de Análisis de Riesgo y Puntos Críticos de Control (HACCP) en empresas de alimentos, basado en la Norma Nch 2861-2011.

Dirigido a:

Profesionales, supervisores, técnicos y operarios de empresas manufacturera y/o procesadoras de alimentos.

Contenidos:

MÓDULO I

Introducción: alcances, términos y definiciones. Reglamentación y Normas; Exigencias en el Reglamento Sanitario de los Alimentos. - Nch 3235-2011; términos y definiciones, alcance. - Nch 2861 HACCP:

MÓDULO II

Herramientas de aplicación de las BPM y HACCP: objetivos y áreas que pueden cubrir y su relación con el HACCP; Manual de BPM; Procedimientos Operacionales Estandarizados (POE), Manual e instrucciones de trabajo; Programa De Procedimientos Operacionales Sanitarios Estandarizados (POES), subprogramas de higiene, limpieza y desinfección de la planta y del personal, de control de plagas y roedores.

MÓDULO III

Herramientas de aplicación de la Nch 3235-2011: Elaboración de los alimentos, -Buenas Prácticas de Manufactura: Requisitos. Requisitos generales de las materias primas, del establecimiento, de Higiene del establecimiento, sanitarios y de higiene del personal, de higiene en la elaboración, almacenamiento y transporte; control de alimentos.

MÓDULO IV

Herramientas de aplicación de la Norma Nch 2861-2011. Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP): la importancia de la aplicación del sistema HACCP en una planta de alimentos; principios del sistema HACCP (siete principios). Secuencia lógica para la aplicación del sistema HACCP (doce pasos) 1. Formación de un equipo 2. Descripción del producto 3. Determinación del uso previsto del producto 4. Elaboración de un diagrama de flujo 5. Confirmación in situ del diagrama de flujo 6. Realizar un análisis de peligro (principio 1) 7. Determinar los puntos críticos de control (principio 2) 8. Establecer los límites críticos para cada punto crítico de control (principio 3) 9. Establecer un sistema de monitoreo para cada punto crítico de control (principio 4) 10. Establecer las acciones correctivas (principio 5) 11. Establecer los procedimientos de verificación (principio 6) 12. Establecer un sistema de documentación y registro (principio 7). 13. Validación: tareas previas y proceso de validación. 14. Capacitación