

Implementación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en Establecimientos de Alimentos



Antecedentes

Descripción del Curso

Este curso ofrece una formación integral en la Implementación del **Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) en establecimientos de alimentos**, ya que es fundamental para garantizar la inocuidad alimentaria, prevenir riesgos sanitarios y cumplir con normativas nacionales e internacionales.

A lo largo del curso, se explorarán temáticas clave para un desempeño eficaz, tales como los siete principios fundamentales del sistema HACCP: análisis de peligros (identificación de peligros biológicos, químicos y físicos), determinación de Puntos Críticos de Control (identificación de etapas donde el control es esencial), establecimiento de límites críticos (definición de parámetros de seguridad), monitoreo de los PCC (supervisión constante de los puntos críticos), acciones correctivas (medidas para corregir desviaciones en los PCC), verificación (revisión y evaluación del sistema para garantizar su efectividad) y, documentación y registros (mantenimiento de registros para asegurar trazabilidad y control).

La norma establece criterios para la correcta aplicación del HACCP, incluyendo: Infraestructura y condiciones sanitarias del establecimiento, capacitación del personal en higiene y seguridad alimentaria Control de proveedores y materias primas para minimizar riesgos, Validación y verificación de procedimientos.

Finalmente, se tratarán los beneficios de la implementación, reducción de riesgos de contaminación en los alimentos, cumplimiento de regulaciones nacionales e internacionales, mayor confianza del consumidor y acceso a mercados exigentes, optimización de procesos productivos y reducción de desperdicios.

¿A quién está

Nutricionistas enfocados en Alimentación Colectiva, Nutricionistas recién

dirigido?	egresados o Estudiantes de último año de Nutrición y Dietética.
Metodología	El curso cuenta con 30 hrs pedagógicas en modalidad 100% E-learning a través de nuestra Plataforma Virtual de Moodle. El formato del curso es asincrónico, por lo cual puedes acceder el día y hora que estimes conveniente, adaptándose a tus necesidades, sin dificultar tus actividades cotidianas. A medida que se avance en el contenido del curso, se habilitarán los demás módulos y sus actividades específicas. Todos los participantes tendrán acceso a un Foro, para tener una comunicación con el relator para consultas a lo largo del período que dura el curso. Los participantes deberán realizar evaluaciones parciales al finalizar cada módulo y una evaluación final del curso. Todas tienen la misma proporción, por lo cual la nota final será el promedio de todas las calificaciones obtenidas. Obtendrán un certificado de aprobación, quienes cumplan con la nota mínima de 5.0 en escala de 1.0 a 7.0 al terminar todos los módulos y evaluaciones. Para hacer entrega del certificado, se debe realizar previamente la encuesta de satisfacción, quedando de esta forma el curso culminado.
Objetivos	Objetivo General: -Aplicar la Implementación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) conforme a la normativa del Ministerio de Salud de Chile, con el fin de garantizar la inocuidad alimentaria y el cumplimiento de los estándares regulatorios en la industria. Objetivos Específicos: -Comprender los conceptos fundamentales de inocuidad alimentaria, su importancia en la cadena de producción y las regulaciones nacionales que rigen la implementación del Sistema HACCP en Chile. -Identificar y aplicar los Programas de Prerrequisitos esenciales (POE + POES) para garantizar la higiene, seguridad y trazabilidad en la producción de alimentos, facilitando la correcta implementación del Sistema HACCP.

	-Aplicar las actividades preliminares y los 7 principios del Sistema HACCP para identificar peligros, evaluar riesgos y establecer medidas de control en la industria alimentaria. -Revisar la normativa para realizar la evaluación del Sistema HACCP mediante métodos de verificación, control documental y cumplimiento normativo en la industria alimentaria chilena. -Analizar y resolver un caso práctico de implementación y auditoría del Sistema HACCP, aplicando conocimientos adquiridos a situaciones reales de la industria alimentaria en Chile.
Exponente	Fabiola Sepúlveda Parra • Nutricionista • Ingeniero administrador de empresas • Diplomado Auditoria De Sistemas De Gestión De La Inocuidad Alimentaria • Epidemiología clínica y salud pública • Auditor interno NCh 2861-Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control. • Auditor Interno ISO 9001:2015. • Interpretación e Implementación NCh 2861:2011 para un Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP). • Diplomado Gestión en la Industria alimentaria • Calidad en Servicios de Alimentación y Nutrición • Auditor interno de Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria según Norma 22000:2005 • Curso Seguridad Alimentaria y HACCP • Diplomado en Formación para la Docencia en Educación Superior • Online • Diplomado Servicios de alimentación y Nutrición
Requisitos de Aprobación	El tiempo para acceder a las clases y de desarrollo de éstas, será de exclusiva responsabilidad del alumno. No hay un límite de accesos a la plataforma, mientras cumpla con los requisitos solicitados (intervención en foros, participación en talleres y/o realización de evaluaciones si corresponde).

	Calificación: nota 5.0 en escala de 1 a 7 La nota final del curso se obtendrá del promedio de las notas obtenidas en cada una de las evaluaciones (dependiendo del curso). Certificación: Una vez finalizado el curso y cumpliendo con los requisitos de éste, el certificado (diploma) deberá solicitarlo al correo contacto@surcapacitaciones.cl; éste podrá ser descargado desde la plataforma virtual en formato digital en máximo 24 hrs posterior al envío del mail (.pdf).
Inscripción	Para inscribirte en uno de nuestros cursos, debes realizar el pago de tu curso, por cualquiera de nuestras opciones de pago (transferencia o en nuestra página web www.surcapacitaciones.cl mediante pasarela de pago Flow completando todos los datos). Para realizar la transferencia, nuestros datos están en la página web, también los tienes abajo de este texto o nos escribes por alguna de nuestras plataformas (Mail, Wsp o DM) para solicitarlo. Y siempre solicitaremos la información del alumno(a), para enviarte la credencial de tu curso, estos son indispensables para enviar el acceso a la plataforma virtual: nombre completo, rut, mail y teléfono. Datos de Transferencia: Nombre: Sur Capacitaciones SpA Rut: 77.796.732-0 Cuenta corriente - Banco Scotiabank N° de cuenta: 987475048 Correo: contacto@surcapacitaciones.cl

Programa del Curso

Módulo I: Fundamentos del Sistema HACCP	1. Introducción a la Inocuidad Alimentaria y el Sistema HACCP 2. Calidad Alimentaria 3. Peligros y Riesgos de Inocuidad Alimentaria 4. ETA en los Medios: Cuando la Inocuidad Alimentaria Falla 5. Origen y Evolución del Sistema HACCP 6. NCh 2861:2011 Directrices para su implementación
---	--

	7. Decreto Supremo N° 977-Reglamento Sanitario de los Alimentos 8. Sistema HACCP en Chile
Módulo II: Pre-Requisitos del Sistema HACCP	1. ¿Qué son los Programas de Prerrequisitos? 2. Componentes del Programa de Prerrequisitos 3. ¿Cuáles son los POE? 4. Pero ¿cómo se presenta un POE? 5. Mantenimiento de equipos, utensilios y estructuras 6. Trazabilidad 7. Investigación y retroalimentación de reclamos 8. Calibración y contrastación de equipos e instrumentos capacitación 9. Control de proveedores materias primas, material de empaque e insumos 10. Retiro de productos 11. ¿Cuáles son los POES? 12. Pero ¿cómo se presenta un POES? 13. Control y seguridad de agua y hielo 14. Salud e higiene del personal 15. Prevención de la contaminación cruzada 16. Etiquetado, almacenamiento y manejo de productos químicos 17. Aseo y sanitización de equipos, utensilios y estructura 18. Control de plagas 19. Deficiencias comunes en el diseño, desarrollo y aplicación de los POES
Módulo III: Principios del Sistema HACCP	1. Diseño y desarrollo del HACCP 2. Formación del equipo de trabajo 3. Descripción del producto 4. Uso previsto 5. Elaboración de un diagrama de flujo 6. Confirmación en terreno del diagrama de flujo 7. Los 7 principios del HACCP 8. PRINCIPIO 1 Realizar un análisis de peligros 9. PRINCIPIO 2 Determinar los puntos críticos de control (PCC) 10. PRINCIPIO 3 Establecer el límite o límites críticos 11. PRINCIPIO 4 Establecer un sistema de monitoreo del control de los PCC 12. PRINCIPIO 5 Establecer las acciones correctivas

	13. PRINCIPIO 6 Establecer procedimientos de validación, verificación y reevaluación del Sistema 14. PRINCIPIO 7 Establecer un Sistema de Documentación.
Módulo IV: Auditoría, documentos y registros	1. Las auditorías internas del Plan HACCP 2. Clasificación de las auditorías 3. ISO 19011:2018 4. Definiciones 5. Sistema de auditorías 6. Cualidades de un buen auditor 7. Ejemplo Check List Auditoría interna HACCP 8. Entrega del informe final
Módulo V: Ejemplo práctico	1. Ejemplo práctico Plan HACCP: Restaurante Cebichería El Mar de Chile