

# **Técnicas de Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (Haccp) en la Industria Alimentaria**

**Objetivos Generales:** Al finalizar el curso los participantes podrán aplicar un sistema análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) considerando, normativa vigente, vocabulario, protocolos y principios.

## **I.- Identificar la Normativa Vigente Aplicable a la Inocuidad Alimentaria**

- 1.1 Conceptos Generales Codex Alimentarius.
- 1.2 Reglamento Sanitario de los Alimentos (Ds 977).
- 1.3 Conceptos Generales.
- 1.4 Norma Chilena Nch 2861
- 1.5 Observaciones Generales de Norma Técnica 158.
- 1.6 Instituciones Involucradas el Control de Alimentos en Chile.
- 1.7 Implementación de Sistemas de Control (Haccp)

## **II.- Definir los Conceptos Correspondiente se un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (Haccp).**

- 2.1 Importancia del (Haccp)
- 2.2 Conceptos Generales y Vocabulario.
- 2.3 Fundamentos Haccp Basado en el Codex Alimentarius.
- 2.4 Historia del Haccp.
- 2.5 Principales Problemas y Beneficios de su Implementación.
- 2.6 Conceptos Generales de las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos

## **III.- Identificar las Principales Actividades que debe Disponer una Empresa de Alimentos al Aplicar un Sistema Haccp**

- 3.1 Buenas Prácticas de Manufactura BPM.
- 3.2 Procedimientos Operativos Estándar y de Saneamiento (Poe Y Poes).
- 3.3 Control de Alérgenos.
- 3.4 Programa Control de Patógenos, Controles Preventivos.
- 3.5 Trazabilidad.
- 3.6 Control de Químicos, Plagas d Vidrio.
- 3.7 Taller de Aplicación de Lista Maestra de Documentos d Ejemplo de Análisis de Datos.
- 3.8 Toma de Conciencia, Cultura de Prevención de la Contaminación Cruzada, Importancia de la Capacitación.
- 3.9 Estableciendo Control de Procesos para Definir Etapas Críticas de Control

#### **IV.- Identificar los Peligros en los Procesos Productivos y su Clasificación Requeridos para la Aplicar el Sistema Haccp**

- 4.1 Definición de Peligros en la Inocuidad de los Alimentos y su Importancia.
- 4.2 Tipos de Peligros: Físico, Químico, Microbiológicas y Legales.
- 4.3 Aplicación de Criterios de los Puntos de Control y las Medidas de Control, Basado en el Proceso Productivo

#### **V.- Utilizar las Tablas de Peligros Alimentarios Definidos en la Norma Nch 2861. Para Identificar los Peligros Relevantes Aplicar un Sistema Haccp**

- 5.1 Uso de Tabla De Nch 2861
- 5.2 Árbol de Decisiones.
- 5.3 Control Práctico de los Peligros

#### **VI.- Aplicar los 5 Protocolos para la Aplicación de un Plan Haccp**

- 6.1 Creación y Formación del Equipo Haccp.
- 6.2 Paso 1 Descripción del Producto.
- 6.3 Paso 2 Descripción del Uso y Consumidores Previstos.
- 6.4 Paso 3 Elaboración y Confirmación del Diagrama de Flujo.
- 6.5 Pasos 4 Y 5
- 6.6 Taller de Aplicación de Industria Alimentaria

#### **VII.- Aplicar los 7 Principios Haccp en un Proceso de Elaboración de Alimentos**

- 7.1 Identificación de Peligros.
- 7.2 Evaluación de Peligros.
- 7.3 Establecer Límites Críticos.
- 7.4 Establecer Programa de Vigilancia.
- 7.5 Establecer Medidas Correctivas.
- 7.6 Verificación del Plan Haccp.
- 7.7 Mantener Registros.
- 7.8 Aplicación De Taller

**Curso de 16 hrs. - Código Sence 1237998192**