

DESCRIPTOR
CURSO H.A.C.C.P. Y LAS BUENAS PRÁCTICAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
DICAP CHILE LTDA.

I. ANTECEDENTES GENERALES

1. Código SENCE : 1237891743.
2. Código Interno : HACCP – 12.
3. Nombre del Curso : H.A.C.C.P. Y LAS BUENAS PRÁCTICAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.
4. Número de Participantes : GRUPOS CERRADOS DE 30 PERSONAS.
5. Horas : 12:00

II. POBLACIÓN OBJETIVO

1. Cargo : Equipos de supervisión y personal operativo de Empresas de Alimentos y/o Alimentación.

III. OBJETIVO GENERAL DEL CURSO

Mediante el material entregado y el desarrollo en clases, el participante estará en condiciones de utilizar procesos y conceptos estandarizados, asociados al Programa de Calidad con base en la NCH 2861 (HACCP).

IV. OBJETIVOS ESPECÍFICOS DEL CURSO

A partir de las diferentes unidades de aprendizaje, el participante:

1. Podrá relacionar y actualizar los conceptos relativos al marco regulador y las instituciones ligadas con la implementación de sistemas de seguridad alimentaria; con la gestión de inocuidad de los alimentos.
2. Conocerá la guía de prerrequisitos y/o buenas prácticas de manufactura (BPM) para la implementación de HACCP en la industria de los alimentos, con base en el Reglamento Sanitario de los Alimentos (D.S. 977/1996 del MINSAL) y del Codex Alimentario FAO/OMS.
3. Logrará reconocer los puntos de control esenciales para prevenir o eliminar peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos en su lugar de trabajo, identificando aquellos que resulten críticos.

		CÓDIGO: P-7/01 DISEÑO Y DESARROLLO DE CURSO	
NÚMERO DE PÁGINA 2 de 4	FECHA DE VIGENCIA 19 de Octubre de 2011	Nº MODIFICACIÓN 00	ANEXO 02

V. PROGRAMA

1. Marco Regulator y Organismos Asociados al Programa de Aseguramiento de Calidad:

- a. Introducción.
- b. Cadena Alimentaria.
- c. Programa de Buenas Prácticas Agrícolas.
- d. Códex Alimentarius para la Higiene de los Alimentos.
- e. Marco Regulator: Ministerio de Salud – SEREMI de Salud.
- f. Marco Regulator: Ministerio de Agricultura- Servicio Agrícola y Ganadero (SAG).
- g. Programa Buenas Prácticas de Manufacturas.

2. PROGRAMA DE PRE-REQUISITOS: Base Fundamental para la inocuidad Alimentaria:

Definición y análisis de:

- a. Instalaciones.
- b. Condiciones de equipos de producción: Layout; equipos fijos y móviles.
- c. Especificaciones de materias primas.
- d. Procedimientos, planes de limpieza y sanitización.
- e. Control para el almacenamiento y uso de productos químicos para limpieza y sanitización.
- f. Higiene personal.
- g. Control de plagas.
- h. Especificación en el control de producción y controles de calidad.
- i. Sistema de control de calidad de contenedores de materias primas y productos terminados.
- j. Condiciones de recepción, almacenamiento y distribución de alimentos.
- k. Sistema de trazabilidad de materias primas y productos terminados.
- l. Sistema de investigación y retroalimentación de reclamos. Denuncias de consumidores, comensales, usuarios.
- m. Especificaciones del etiquetado: bandas de registro (información).
- n. Sistema de capacitación a empleados.

3. Análisis de peligros y de puntos críticos de control – H.A.C.C.P:

- a. Introducción: Seguridad Alimentaria y riesgos asociados (ETA).
- b. Conceptos.
- c. Principios de un HACCP.

VI. METODOLOGÍA

- Expositiva con apoyo de material audiovisual.
- Activo - participativa con desarrollo de talleres, trabajos individuales y de equipo.
- Coordinación y supervisión permanente por parte del relator.

VII. EVALUACIÓN

Se consideran las siguientes evaluaciones:

- Diagnóstico inicial (Check list).
- Evaluaciones parciales de aprendizajes esperados, a partir de las actividades prácticas realizadas, y según pautas de observación y cotejo.
- Evaluación Escrita Final, estructurada con preguntas de alternativas a responder desde los contenidos tratados durante la jornada.
- Informe de la actividad: Se presentará un informe final, en el cual se indicará el aprendizaje obtenido vs el aprendizaje esperado, a través de indicadores que se medirán durante el curso (antes, durante, después).

VIII. CONDICIONES DE APROBACIÓN

Se considerará aprobado a todo aquel participante que cumpla con las siguientes condiciones:

- Obtenga una evaluación final del curso – sobre una escala de 1,0 a 7,0 – igual o superior a 4,0.
- Cuenten con un porcentaje final de asistencia igual o superior al 75%.

IX. MATERIALES Y RECURSOS**X. MATERIALES Y RECURSOS****1. Material Audiovisual:**

- Computador Portátil.
- Proyector multimedia.
- Parlantes.
- Contenido Audiovisual.
- Presentador Multimedia USB.

2. Material Gráfico:

- Manual del participante.
- Lápices.
- Test Escritos.
- Encuestas de Satisfacción.
- Diplomas de participación.

3. Material para Talleres:

a. Artículos de Librería:

- 8 Pliegos Papel Kraft.
- 1 pliego cartulinas color (verde, amarillo, rojo, azul).
- 2 plumones permanentes color negro.
- 2 plumones permanentes color rojo.
- 1 plumón pizarra.
- 2 stick fix.
- 4 tijeras punta roma.
- 1 cinta de embalaje.

b. Artículos de Higiene Profesional:

- Cintas medición pH universal (0-14).
- Jabón Líquido.
- Alcohol gel para lavado de manos.