



**CAPACITAR
& CRECER**
centro de capacitación laboral

CURSO

Aplicación del Sistema de Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control / actualización del Codex Alimentarius



¿QUIÉNES SOMOS?



Somos un Organismo Técnico de Capacitación creado el 14 de diciembre del año 2014, hemos estado presentes estos años en la escena nacional de las capacitaciones con una ascendente actuación, habiendo capacitado en estos 10 años a más de 6.500 alumnos en distintas áreas de capacitación.

Estamos certificados bajo la Norma NCh 2728:2015, requisito necesario para ser reconocido por Servicio Nacional de Capacitación y Empleo SENCE.



HACCP





PROPUESTA TÉCNICA



Este curso dirigido a quienes ya conocen del Sistema HACCP y necesitan actualizar sus conocimientos con la nueva versión de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos que revisó el Codex Alimentarius el 2020 y en el 2022. En el 2020 y 2023 (Se agrega el nuevo árbol de decisiones) el Codex Alimentarius actualizó el documento Principios generales de Higiene de los Alimentos en donde se documentan los 7 principios del sistema HACCP. Las novedades de esta nueva versión son;

- :Agrega 8 principios generales.
- Agrega dos elementos que debe ser de compromiso de la dirección de un establecimiento.
- Agregar la necesidad de desarrollar una cultura positiva de inocuidad de los alimentos.
- Agrega que se debe validar el plan HACCP, además de la validación de los límites críticos y las medidas de control.



¿A QUIEN VA DIRIGIDO?



Este curso está dirigido a todo personal que realiza y dirige el diseño e implementación de un sistema HACCP en la industria y también a jefaturas y personas interesadas en conocer y aplicar el sistema HACCP en la cadena alimentaria. Deben conocer los principios del HACCP, ya que en este curso se revisan los cambios.

¿Qué aprenderás?

- Identificar y aplicar los fundamentos, principios y requisitos relacionados al análisis de peligros y puntos críticos de control — HACCP, considerando la legislación de inocuidad y el Codex Alimentarius.
- Aplicar los cambios en los pasos preliminares para implementar HACCP
- Aplicar cambios de los principios del HACCP bajo legislación y Codex Alimentarius.



MÓDULOS



1: PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS-CODEX 2020

- Introducción
- Principios Generales de Higiene CXC 1-1969 revisado el 2023
- Enfoque para proporcionar alimentos inocuos.
- Uso de los Principios Generales de Higiene de los alimentos
- Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

2: BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE

- Introducción y control de peligros
- Producción primaria
- Establecimiento, formación, mantenimiento, higiene personal
- Control de operaciones, información y transporte



MÓDULOS

3: CAMBIOS EN LOS PASOS PRELIMINARES

- Descripción general
- Pasos para implementar HACCP
- Reunir un equipo HACCP e identificar el ámbito de aplicación (Paso 1)
- Descripción y uso previsto del producto
- Elaboración y verificación del diagrama de flujo.

4: CAMBIOS EN EL ANÁLISIS DE PELIGROS

- Análisis de peligros (principio 1).
- Evaluar cada peligro
- Riesgo del peligro.



MÓDULOS

5: CAMBIOS EN DETERMINAR PCC y LC

- Determinación de los PCC (Principio 2)
- Uso del nuevo árbol de decisiones (PGHA 2022)
- Determinar límites críticos validados (Principio 3)
- Validación de límites críticos

6: CAMBIOS EN VIGILANCIA Y MEDIDAS CORRECTIVAS

- Sistema de monitoreo (Principio 4)
- Cómo se vigila
- Medidas correctivas (Principio 5)



MÓDULOS

7: CAMBIOS EN VALIDACIÓN DEL PLAN HACCP, VERIFICACIÓN, SISTEMA DE DOCUMENTOS

- Elementos de principio 6 y enfoques de validación
- Validación del plan HACCP
- Procedimientos de verificación
- Examinar el sistema HACCP
- Frecuencia de verificación y responsables
- Determinación de la documentación y mantenimiento de registros (principio 7)



PROPUESTA ECONÓMICA



SISTEMA HACCP / CODEX ALIMENTARIUS

Modalidad	Asincrónica
Código Sence	1238068412
Duración	16 horas
Participantes	1
Valor Participante	\$ 80.000
Facilitadores	Expertos en la Industria alimentaria



DATOS DE TRANSFERENCIA



Empresa	Capacitar y Crecer Limitada
Rut	76. 461. 437 - 2
Entidad bancaria	Banco Santander
Tipo de cuenta	Cuenta corriente
N° de cuenta	68908965
E-mail de aviso	rzurita@capacitarycrecer.cl
Tipo de factura	Exenta de I.V.A
Forma de pago	Transferencia Bancaria al día

ALGUNOS DE NUESTROS CLIENTES





ALGUNOS DE NUESTROS CLIENTES



FRIGORÍFICO SANTIAGO





contáctanos
capacitarycrecer.cl



+ 56 9 5411 7806 | 9 4244 8156



jpadilla@capacitarycrecer.cl



Román Díaz # 1015 Oficina

Providencia - Santiago de Chile