



**CAPACITAR
& CRECER**
centro de capacitación laboral

CURSO HACCP

**TÉCNICAS DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS
CRÍTICOS DE CONTROL SEGÚN NORMA CHILENA**

2861:2011

| modalidad asincrónica |



¿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 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.





PROPUESTA TÉCNICA



OBJETIVOS GENERALES

- Al finalizar la capacitación los participantes serán capaces de aplicar el sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control, según las disposiciones de la Norma Chilena 2861 Oficial del año 2011.
- Conocer las exigencias, fundamentos y requisitos del sistema HACCP.
- Comprender los prerrequisitos y asociarlos a los requisitos normativos (Norma Chilena 2861 oficial del 2011)
- Conocer los requisitos para el sistema HACCP según lo indicado en la NCh 2861:2011.
- Diferenciar peligros biológicos, físicos y químicos causantes de contaminación en alimentos.
- Aplicar la correcta metodología de desarrollo del sistema HACCP de acuerdo a la Norma Chilena 2861 Oficial 2011



TEMARIO HACCP

MÓDULO 1

Introducción al Sistema HACCP

- Conceptos básicos y evolución del concepto de calidad de alimentos
- Inocuidad alimentaria, ETAS
- Origen del sistema HACCP
- Características del sistema HACCP
- Beneficios del sistema HACCP
- Caminando hacia el HACCP

MÓDULO 2

PPR del Sistema HACCP

- Perspectiva del HACCP a nivel global y sus regulaciones
- BPM
- Programas de Prerrequisitos
- Diseño de las instalaciones
- POES
- POE



TEMARIO HACCP

MÓDULO 3

Estructura de la Norma Chilena 2861:2011

- Estructura NCh 2861 Of. 2011
- Sección 1
- Sección 2
- Sección 3
- Sección 4
- Sección 5
- Sección 6
- Sección 7
- Anexos

MÓDULO 4

Peligros Alimentarios

- Peligros alimentarios y alérgenos
- Factores de desarrollo microbiano
- Prevención de peligros





TEMARIO HACCP

MÓDULO 5

Sistema HACCP y su aplicación de acuerdo a la Norma Chilena 2861:2011

- 5 pasos previos
- 7 principios del sistema
- Validación
- Capacitación
- Factores de éxito para la implementación de un sistema HACCP





PROPUESTA ECONÓMICA



Técnicas de análisis de Peligros y Puntos críticos de Control
según Norma Chilena 2861:2011

Modalidad	Asincrónica / On Line
Código Sence	1238067349
Duración	16 horas
Participantes	1
Valor Participante	\$ 89.000 c/u
Certificado	Válidos por 24 meses



DATOS DE TRANSFERENCIA



OTEC		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		jpadilla@capacitarycrecer.cl	
TIPO DE FACTURA		Exenta de I.V.A	
FORMA DE PAGO		Transferencia Bancaria al día	

■ ■ ■ ALGUNOS DE NUESTROS CLIENTES HACCP





contáctanos
capacitarycrecer.cl



+ 56 9 5411 7806 | 9 4244 8156



ipadilla@capacitarycrecer.cl



Román Díaz # 1015, Oficina 6

Providencia Santiago de Chile