



FUNDAMENTOS DE LA INCUIDAD, HACCP Y SUS PRERREQUISITOS.

OBJETIVOS DEL CURSO.

Este curso tiene por finalidad entregar a los alumnos información respecto de los programas de prerrequisitos del HACCP, que son actualmente exigidos por la normativa nacional y según el sistema de gestión de calidad implementado.

CONTENIDO.

Módulo I Introducción a los Sistemas de Calidad e Inocuidad:

Importancia de la calidad e inocuidad en la industria de alimentos y legislación asociada que se debe cumplir.

Módulo II Gestión de los Programas de Prerrequisitos:

Estructura de los prerrequisitos, monitoreos internos (registros), supervisiones.

Evaluaciones externas, estadísticas de cumplimiento, acciones correctivas, revisión de HACCP.

Módulo III Taller de Programas de Prerrequisitos:

Higiene del área de trabajo. Higiene, salud y conductas del personal, manejo de productos químicos, prevención de contaminación física, prevención y control de plagas, prevención de contaminación microbiológica cruzada, manejo adecuado de desechos, materias primas y material de empaque.

Módulo IV Prerrequisitos de Gestión:

Importancia de la trazabilidad y el correcto llenado de registros, análisis de causas de reclamos, productos no conformes, Recall y devoluciones.

MAYORES INFORMACIONES

coordinacion@powercapitacion.cl

Fonos +562 29520485;

+569 44024995

GRUPO OBJETIVO

Esta actividad esta dirigida a personal que trabaja en las líneas de producción, independiente de su cargo o nivel en la organización.

REQUISITOS DE INGRESO

Conocimientos base de buenas prácticas de manufacturas, o experiencia en plantas de alimentos y/o envases alimentarios.

INFORMACIÓN GENERAL E INSCRIPCIÓN ANTE SENCE

Modalidad: Presencial.

Duración: 8 Horas.

Evaluaciones: Ejercicios en clases y prueba escrita al final del curso.

Aprobación: Asistencia mayor a 75% y calificación superior a 4.0 (escala 1 a 7).

Código SENCE: [1237969462](#).

Nombre OTEC: Capacitaciones PowerCap Limitada.

Rut: 76.146.247-4

