



Técnicas de Supervisión de Sistemas de Inocuidad Alimentaria y HACCP en la Industria de Alimentos y Envases Alimentarios.

OBJETIVOS DEL CURSO

Conocer y aplicar técnicas de supervisión y liderazgo de equipos de trabajo para conseguir los objetivos de HACCP, incluyendo los programas de prerequisites.

CONTENIDOS

Módulo I Identificar las Competencias Básicas de un Supervisor:

Objetivos de la supervisión. Rol de comunicación, guía y liderazgo del supervisor. Responsabilidad sobre la inocuidad. Principios de Supervisión. Estilos de supervisión y Taller de competencias supervisor.

Módulo II Interpretar los Conceptos de Inocuidad Alimentaria y los Riesgos de Contaminación en los Productos:

Concepto de inocuidad y seguridad según normativa nacional vigente. Calidad e inocuidad del producto: peligros físicos, químicos, microbiológicos y alérgenos, contaminación mal intencionada.

Análisis de casos: Planificación de acciones de supervisión en caso de pérdida de control operacional.

Módulo III Riesgos que debe tener Presente un Supervisor de Línea:

Técnicas de evaluación de riesgos de materias primas e insumos. Técnicas de identificación de riesgos en productos intermedios y terminados.

Ejercicio: creación de matrices de evaluación de riesgos.

Módulo IV Relaciones Interpersonales y Comunicación Efectiva:

Estrategias básicas de manejo de grupo, factores de comunicación y resolución de conflictos.

Módulo V Organización de Métodos de Trabajo:

Herramientas para análisis de secuencias, evaluación de la dotación, mediciones y manejo de tiempos.

Módulo VI Control Operacional:

Monitoreos, evaluación de elementos de entrada, liberación, PNC. Indicadores de eficiencia de control de productos y procesos.

Módulo VII Evaluaciones y Mejoras:

Monitoreos, indicadores de éxito, inspecciones de auditorías. Levantamiento de no conformidades e implementación de acciones correctivas.

GRUPO OBJETIVO

Esta actividad esta dirigida a supervisores, Jefes de área, jefes de línea, y en general a quienes tengan personal operativo a cargo.

REQUISITOS DE INGRESO

Supervisores actuales o potenciales en una empresa de alimentos, envases o insumos alimentarios. con conocimientos en buenas prácticas de manufacturas y HACCP.

INFORMACIÓN GENERAL E INSCRIPCIÓN ANTE SENCE

Modalidad: Presencial.

Duración: 16 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 1237970772

Nombre OTEC: Capacitaciones PowerCap Ltda.

RUT: 76.146.247-4

MAYORES INFORMACIONES

contacto@powercapacitacion.cl

Fonos +56944024995



PowerCap
CAPACITACIONES