



Horas cronológicas: 15
(9 teóricas-6 prácticas)
Estimación de participantes: 30

Certificación de calidad
ISO 9001:2008 – Nch9001.Of2009

Código Sence:
1237888180

Valor unitario por participante
\$ 78.072 (Tope Sence \$75.000)

Desarrollo e Implementación de Programas de Aseguramiento de Calidad basados en las Metodologías Asociadas a H.A.C.C.P.

La reglamentación vigente establece las condiciones necesarias para la Producción, Importación, Elaboración, Envase, Almacenamiento, Distribución y Venta de alimentos para consumo humano, con el objeto de proteger la salud y nutrición de la población, y garantizar el suministro de alimentos sanos e inocuos. Es deber de todos quienes trabajan en la manipulación de alimentos, conocer y aplicar correctamente estas buenas prácticas de manufactura, dando un valor agregado a la empresa que ejecuta esta metodología.

OBJETIVOS:

- Manejar y aplicar el concepto de Inocuidad Alimentaria.
- Identificar, establecer y comunicar los requisitos básicos para mantener y soportar un sistema de aseguramiento de calidad basado en Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos.
- Conocer e interpretar adecuadamente la Cartelería de apoyo existente, de manera de poder promocionar en su trabajo constantemente el Programa de pre-requisitos establecido.
- Comprender y aplicar cada uno de los capítulos de la Norma Chilena 2861, conociendo la parte medular del sistema documental que compone su Sistema de Aseguramiento de Calidad H.A.C.C.P.

DIRIGIDO A:

Trabajadores y trabajadoras que se desempeñan en empresas de Producción de Alimentos que tengan relación con Sistemas de Calidad basados en H.A.C.C.P (siglas en inglés de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos). Es decir, personal manipulador de alimentos, personal de supervisión y personal de nivel ejecutivo (Control de Calidad, Operaciones).

RELATORES:

Mauricio Vega y Valeria Caris son Ingenieros en alimentos titulados en las más prestigiosas universidades de Chile, con posgrados en la especialidad.

TEMARIO:

- Manejo y Aplicación en sus labores específicas en la producción de alimentos del concepto de inocuidad alimentaria.
- Identificar, establecer y comunicar requisitos básicos para mantener y soportar un sistema de aseguramiento de calidad basado en análisis de riesgos y control de puntos críticos.
- Desarrollar competencias metodológicas y sociales, para interpretar la cartelería de apoyo existente, para promocionar constantemente el programa de pre-requisitos establecido.
- Estructura de la norma chilena 2861, comprendiendo y aplicando cada uno de los capítulos que la componen.
- Conocer la parte medular del sistema documental que compone su sistema de aseguramiento de calidad Haccp.

Contacto comercial

PAOLA NORERO CAMBLOR - MÓVIL 09 6790730 - PNORERO@TRAYECTORIAS-CAPACITACION.CL
KELLY ROBERTSON GARRIDO - MÓVIL 05 8644492 - KROBERTSON@TRAYECTORIAS-CAPACITACION.CL

más información: www.trayectorias-capacitacion.cl
bilbao #2888 providencia - Santiago +(56-2) 2474 64 86

