

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD	R-20
	FORMULARIO DE DISEÑO DE CAPACITACIÓN	Rev:00 Fecha: Junio del 2020



Curso

INTERPRETACIÓN DE LA NORMA HACCP



	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD	R-20
	FORMULARIO DE DISEÑO DE CAPACITACIÓN	Rev:00 Fecha: Junio del 2020



Sobre nosotros

ESEKA es una empresa de capacitación que entrega sus servicios a lo largo de todo Chile, dando un servicio de calidad, excelencia, atención, supervisión y especialmente satisfaciendo la necesidad de cada empresa y/o persona. Realizando un trabajo que una y logre los objetivos nuestros y de nuestros clientes.

Los cursos de ESEKA son impartidos por expertos y técnicos en la materia y abordan una amplia gama de sectores, adaptándose a los requerimientos del cliente.

Estamos reconocidos por SENCE, Registro Nacional N° 60168, y certificados bajo la NCh 2728:2015

Casa Matriz Calle Aníbal Pinto #258, oficina 3, Quillota



www.eseka.cl



esekacapacitaciones@gmail.com

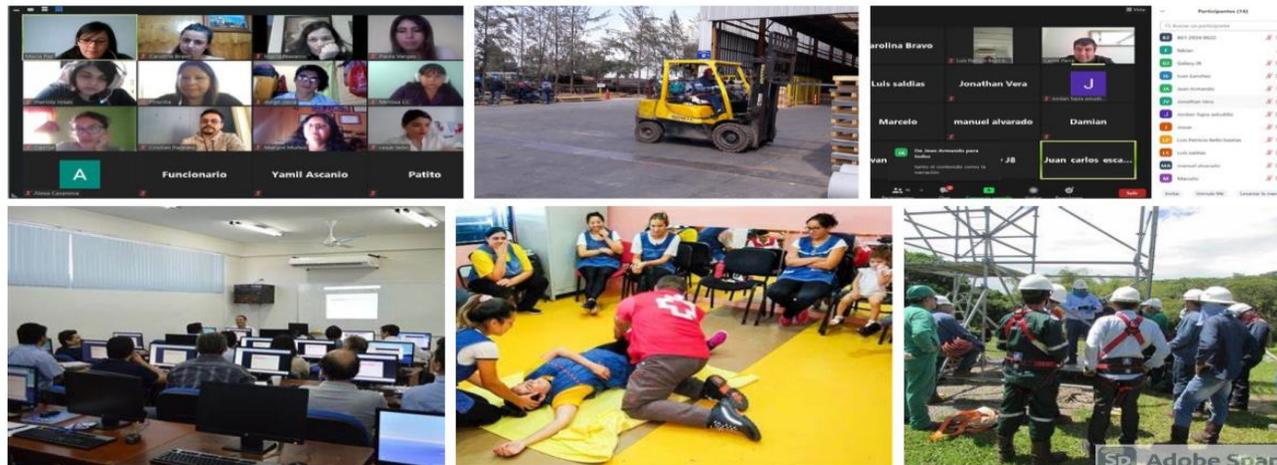


+569 49618643

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD	R-20
	FORMULARIO DE DISEÑO DE CAPACITACIÓN	Rev:00 Fecha: Junio del 2020

Nuestro Objetivo

Es realizar capacitaciones a la medida de nuestros clientes, según sus necesidades específicas. Somos una empresa de servicios integrales que visualizo en diversas instituciones la necesidad de capacitar a todo público que requiera adquirir mayores conocimientos en minería, educación, salud, computación, entre otros. Realizamos capacitaciones presenciales o e-learning.



	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD	R-20
	FORMULARIO DE DISEÑO DE CAPACITACIÓN	Rev:00 Fecha: Junio del 2020

Estimados postulantes:

Ponemos a su disposición temario de curso >> **INTERPRETACION DE LA NORMA HACCP**<<

- Duración: 16 horas
- Modalidad: streaming (clases en vivo con nuestro relator)

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD	R-20
	FORMULARIO DE DISEÑO DE CAPACITACIÓN	Rev:00 Fecha: Junio del 2020

CONTENIDOS DEL CURSO

Objetivo General

Conocer y comprender los principios los requisitos de la Norma HACCP de acuerdo a Codex Alimentarius 2020, NCh 2861 y NT 174.

Objetivos Específicos

- Conocer los prerrequisitos necesarios para la implementación del sistema HACCP.
- Diferenciar peligros biológicos, físicos y químicos causantes de contaminación en alimentos.
- Desarrollar los pasos previos y la estructura de 7 principios del Sistema HACCP.
- Identificar normativas relacionadas con la inocuidad alimentaria.

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD	R-20
	FORMULARIO DE DISEÑO DE CAPACITACIÓN	Rev:00 Fecha: Junio del 2020

CONTENIDO DEL CURSO:

MODULO 1:

- INTRODUCCIÓN A LA INOCUIDAD ALIMENTARIA.
- IMPORTANCIA DEL HACCP EN LA SOCIEDAD.
- FILOSOFÍA HACCP.
- HISTORIA DEL HACCP
- PRINCIPALES PROBLEMAS Y BENEFICIOS DE LA IMPLEMENTACIÓN.

MODULO 2:

- INTRODUCCIÓN A LOS PELIGROS, SU IMPORTANCIA Y CONTROL
- LOS PELIGROS Y SU IMPORTANCIA TIPOS DE PELIGRO.
- ENTENDIENDO LOS PUNTOS DE CONTROL Y LAS MEDIDAS DE CONTROL.
- CONTROL PRÁCTICO DE LOS PELIGROS.

MODULO 3:

- MARCO REGULATORIO
- CODEX ALIMENTARIUS.
- REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS 977.
- NORMAS CHILENAS.
- INSTITUCIONES INVOLUCRADAS EN EL CONTROL DE ALIMENTOS.

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD	R-20
	FORMULARIO DE DISEÑO DE CAPACITACIÓN	Rev:00 Fecha: Junio del 2020

MODULO 4:

- PROGRAMAS DE PRE-REQUISITOS
- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM.
- PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR Y DE SANEAMIENTO (POE Y POES).
- CONTROL DE ALÉRGENOS.
- PROGRAMA CONTROL DE PATÓGENOS.
- TRAZABILIDAD.
- CONTROL DE QUÍMICOS, PLAGAS Y VIDRIO

MODULO 5:

- INTEGRANDO LA INOCUIDAD EN PRODUCTOS Y PROCESOS.
- FACTORES INTRÍNSECOS.
- MATERIAS PRIMAS.
- TECNOLOGÍAS DE PRODUCCIÓN.
- ESTABLECIENDO UNA FECHA DE CADUCIDAD SEGURA Y REALIZABLE -
- EVALUACIÓN DE LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO.

MODULO 6:

- TAREAS INICIALES EN EL DESARROLLO DE PLANES HACCP -
- CREACIÓN Y FORMACIÓN DEL EQUIPO HACCP.
- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.
- DESCRIPCIÓN DEL USO Y CONSUMIDORES PREVISTOS.
- ELABORACIÓN Y CONFIRMACIÓN DEL DIAGRAMA DE FLUJO.
- TALLER

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD	R-20
	FORMULARIO DE DISEÑO DE CAPACITACIÓN	Rev:00 Fecha: Junio del 2020

MODULO 7:

- ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL.
- IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS.
- EVALUACIÓN DE PELIGROS.
- DETERMINACIÓN DE LA SIGNIFICANCIA DEL PELIGRO.
- EVALUACIÓN DE RIESGOS.
- DIFERENCIA ENTRE PUNTO DE CONTROL Y PUNTO CRÍTICO DE CONTROL.
- DETERMINACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL.

MODULO 8:

- PRINCIPIOS 3, 4, 5 8.1. LÍMITES CRÍTICOS.
- SISTEMA DE MONITOREO.
- ESTABLECIMIENTO DE ACCIONES CORRECTIVAS.

MODULO 9:

- PRINCIPIO 6
- VERIFICACIÓN
- ¿QUE SE VERIFICA?
- FORMAS DE VERIFICACIÓN.
- VERIFICACIÓN A TRAVÉS DE LA AUDITORÍA.
- CONCEPTO DE VALIDACIÓN.

EXAMEN FINAL

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD	R-20
	FORMULARIO DE DISEÑO DE CAPACITACIÓN	Rev:00 Fecha: Junio del 2020

1.-DESCRIPCIÓN	
Curso	INTERPRETACION DE LA NORMA HACCP
Fecha Estimada	
2.- ESTRUCTURA DE COSTOS Y SERVICIOS	
Valor por persona	
Duración	1 semana
Requisitos	Cuarto medio rendido
Horas	24 horas
Horario de clases	Lunes de 19.00 a 22.00 horas martes de 19.00 a 22.00 horas miércoles de 19.00 a 22.00 horas Jueves de 19.00 a 22.00 horas viernes de 19.00 a 22.00 horas 1 hora, prueba final

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		R-20
	FORMULARIO DE DISEÑO DE CAPACITACIÓN		Rev:00 Fecha: Junio del 2020
Plataforma streaming	16 horas Streaming a través de plataforma ZOOM		
Materiales	Clases interactivas y material complementario Aula virtual 24/7 con material y grabaciones de las clases		

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD	R-20
	FORMULARIO DE DISEÑO DE CAPACITACIÓN	Rev:00 Fecha: Junio del 2020

Certificación	Diploma y certificado digital bajo NCh 2728:2015
---------------	--

3.- Forma de Pago

• **Efectivo o webpay (crédito):**

\$80.000 (al inscribirse al curso)

** La institución **ESEKA CAPACITACIONES** se reserva el derecho a la **NO DEVOLUCION DEL DINERO** una vez realizada la inscripción y pago de la matrícula**

Transferencia bancaria a:

- Razón Social: Empresa de Servicios de Capacitación Laboral Ltda.
 - RUT : 76.506.101-6
 - Banco : Banco Chile
 - Cuenta Corriente N°: 148-16237-01
- E-mail de confirmación: a ventas@eseka.cl