Capacitación Procampo

CURSO

"SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP), SEGÚN LA NORMA CHILENA 2861"

La resolución exenta N° 187, publicada en el diario oficial el 15 de Abril del año 2008, que Aprueba Norma Técnica para la Determinación de Implementación del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en Establecimientos de Alimentos, tiene por objetivo proporcionar a la autoridad sanitaria regional las directrices necesarias para la determinación de cuáles establecimientos de alimentos deberán implementar en sus procesos el sistema HACCP y en que prioridad.

La Norma Técnica a aplicar será la NCh 2861, Of 2004. "Sistema de Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP)". Cabe destacar que, si bien esta norma se fundamenta en el Codex, al igual que la gran mayoría de las normas HACCP implementadas en Chile, se diferencia de ellas en la Metodología del Análisis de Peligro.

Para implementar la NCh 2861, es fundamental cumplir previamente con el resto de la legislación nacional relativa a la industria alimentaria, entre ella, el "Reglamento Sanitario de los Alimentos, DTO 977 y sus modificaciones"; el "Reglamento Sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo, Decreto 594.

Sin perjuicio de las auditorías internas (de responsabilidad del procesador) o externas (de responsabilidad de terceros); la auditoría externa oficial de los planes HACCP se realizará por la Autoridad Sanitaria Regional, incluida en sus actividades de vigilancia programada, la que podrá certificar la conformidad de la auditoría, a solicitud del interesado.

Objetivos del curso

1. Conocer la Legislación Nacional, del Ministerio de Salud, aplicable a las Industrias de Producción, Elaboración, Preservación y Envase de Alimentos.

2. Relacionar la legislación nacional con los prerrequisitos de la Norma HACCP y las Buenas Prácticas de Manufactura
3. Revisar los requisitos de la Norma Chilena 2861, of 2004, Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y sus diferencias con las normas HACCP implementadas en Chile en la actualidad

Duración del curso

16 horas cronológicas, distribuidas en 2 días de 8 horas.

Programa

---

1. Fundamentos e Introducción:
1.1 Importancia de la Inocuidad Alimentaria y su tendencia nacional e internacional
1.2 Aseguramiento de calidad versus control de calidad
1.3 Situación actual del HACCP en Chile: modificación del artículo 69 del Reglamento Sanitario de los Alimentos
1.4 Priorización del MinSal para la implementación del Sistema HACCP en la Industria Nacional
1.5 Prerrequisitos de la Norma HACCP: legislación nacional y buenas prácticas de manufactura.

---

2. Reglamento Sanitario de los Alimentos, DTO 977, y sus modificaciones.

---

3. Reglamento Sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo, DTO 594.

---

4. Contenidos de la Nch 2861:2004: Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP): Directrices para su aplicación
4.1 Estructura de la Norma, alcance y referencias normativas
4.2 Aplicación de los principios del Sistema HACCP: compromiso de gerencia, compromiso del personal, alcance y objetivos
4.3 Prerrequisitos para su implementación
4.4 Secuencia lógica para su aplicación
4.5 Análisis de Peligros y Puntos de Control según Nch 2861

Curso dirigido a

Gerentes de Planta, Gerentes de Área, Jefaturas de Planta, Jefes de Operaciones, Jefes de Sección, Encargados de Aseguramiento de Calidad y/o de Control de Calidad, Personal de la empresa que participe en el sistema de gestión de calidad.

Requisitos de ingreso

Conocimientos de Buenas Prácticas de Manufactura

Metodología

Clases teóricas y prácticas con apoyo de presentación en power point, trabajos grupales en sala de clases

Sistema de evaluación y requisitos de aprobación

Cumplir con un porcentaje mínimo de asistencia de un 80%
Calificar con una nota igual o superior a 4.0 (escala a utilizar 1.0 a 7.0)

Relator

SRA. LUCY ZAPATA DE LA F.: Ing. Agrónomo - Universidad Católica de Chile, con especialidad en frutales y vides. Es Asesora Técnica en Sistemas de Aseguramiento de Calidad, Buenas Prácticas Agrícolas y de Manufactura, ISO 22.000, BRC, HACCP y Manejo de Post-cosecha de Frutas Frescas de Exportación. Se ha perfeccionado en Europa y Estados Unidos. Es Relatora de Cursos de Capacitación desde el Año 1990.

Informaciones generales

Duración	: 16 horas cronológicas
Horario	: 09:00 a 13:00 y 14:30 a 18:30 horas
Valor	: Según presupuesto

Informaciones e inscripciones

Fono consulta	: 072-216857 / 9-8215048
Fax inscripción	: 072-216857
E-mail	: jpareja@procampo.cl
Organiza y realiza	: Consultorías y Capacitación Procampo L.
Diploma	: Procampo Ltda.

Política y procedimiento de retiro y devolución:

Anulación de inscripción antes de iniciado el curso: La anulación de una inscripción debe ser informada a Procampo Ltda., vía mail, hasta 2 días hábiles antes del inicio de la actividad de capacitación. De otro modo se entenderá que la o las personas asistirán normalmente, procediéndose a la facturación respectiva.

Si la anulación se realiza dentro de los plazos estipulados, y ya se encontraba cancelado el servicio, Procampo Ltda. tendrá un plazo máximo de 10 días hábiles para hacer devolución del monto cancelado.

Retiro de Personas ya iniciada la Actividad de Capacitación: Capacitación a empresas o personas particulares: se retira la persona, se solicita explicar los motivos del retiro vía mail, adjuntando documentos que evidencien el retiro, por ejemplo licencia médica en caso de enfermedad. El Otec factura de igual forma la actividad, siendo responsabilidad del cliente o del participante gestar la liquidación de la actividad ante Sence, para lo cuál deben presentar a dicho organismo, documentación que respalde el motivo justificado del retiro.

Aceptación de la propuesta

Si la propuesta es aceptada, se debe enviar mail con dicha aceptación y esto debe ser con una antelación de al menos 15 días de la fecha de ejecución del curso, en este mail debe indicar la cantidad de personas que desea ejecutar la actividad.

Al recepcionar el mail de aceptación, se le enviará una ficha de inscripción del curso, ficha que debe ser enviada vía mail al menos 3 días antes de la fecha de ejecución.

Nota

- Nuestra Otec se reserva el derecho de no dictar el curso si no se reúne el Nº mínimo de participantes requerido.
- El Cliente será responsable de la Inscripción del Curso ante Sence.
- La OTEC no se hace responsable de la calidad de los almuerzos, cuando el cliente ha solicitado nuestra gestión con el proveedor.