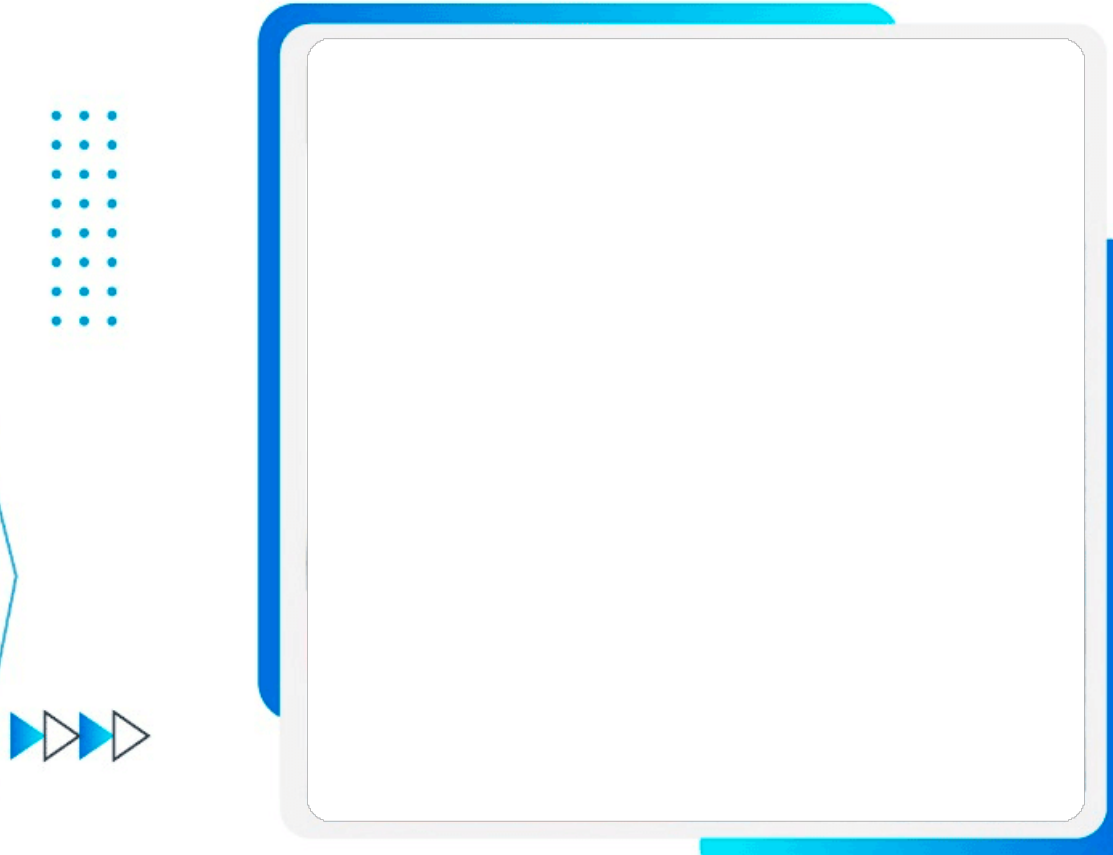




CURSO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURAS (HACCP - PAES)

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Capacitar a los participantes en la implementación de Buenas Prácticas de Manufacturas según la Norma Chilena 3235, con el fin de garantizar la calidad y seguridad de los productos.



Objetivos específicos

- 1. Conocer los requisitos de la Norma Chilena 3235 para aplicarlos en el ámbito laboral.
- 2. Identificar y corregir posibles desviaciones en los procesos de fabricación.
- 3. Establecer medidas preventivas para garantizar la inocuidad de los productos.



Modalidad

Presentamos todas las modalidades que ofrecemos a nuestros alumnos.



ONLINE

Clases asincrónicas, entregándote la libertad de estudiar en el momento y lugar que tú decidas.



ONLINE EN VIVO

Clases remotas en vivo, donde profesor y alumnos se conectan e interactúan en tiempo real, en una fecha y horario establecido



PRESENCIAL

Asiste físicamente a las clases, en nuestras salas o en las propias dependencias del cliente.

Temario del curso:

Módulo 1: Introducción al sistema HACCP

Conceptos básicos del sistema HACCP.
Principios y objetivos del sistema HACCP.
Importancia de la implementación del sistema HACCP en la industria alimentaria.
Requisitos legales y regulatorios relacionados con el sistema HACCP.

Módulo 2: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)

Identificación de peligros biológicos, químicos y físicos en la producción de alimentos.
Selección y establecimiento de puntos críticos de control (PCC).
Establecimiento de límites críticos y medidas preventivas asociadas.
Desarrollo de un plan de acción para cada PCC identificado.

Módulo 3: Monitoreo y verificación en el sistema HACCP

Procedimientos para monitorear los PCC y asegurar el cumplimiento de los límites críticos establecidos.
Métodos de monitoreo efectivos y frecuencia adecuada.
Verificación del sistema HACCP a través de auditorías internas y externas.
Acciones correctivas y preventivas ante desviaciones detectadas durante el monitoreo y verificación.

Módulo 4: Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Fundamentos de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la industria alimentaria.
Importancia de la higiene personal y del ambiente de trabajo en la manipulación de alimentos.
Procedimientos para el control de contaminantes biológicos, químicos y físicos en la producción de alimentos.
Documentación y registro de actividades relacionadas con las BPM.

Módulo 5: Manipulación segura de alimentos

Técnicas adecuadas de manipulación, almacenamiento y transporte de alimentos.
Prevención de contaminación cruzada durante la preparación y manipulación de alimentos.

Temperaturas seguras de almacenamiento y cocción de alimentos para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.
Etiquetado adecuado de alimentos y control de fechas de caducidad.

Módulo 6: Aspectos relevantes del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Objetivos y beneficios del Programa de Alimentación Escolar (PAE).
Requisitos específicos para la elaboración y distribución de alimentos en el contexto escolar.
Implementación de prácticas seguras de manipulación de alimentos en cocinas escolares.
Rol del personal educativo y administrativo en la promoción de hábitos alimenticios saludables entre los estudiantes.

Módulo 7: Planificación y gestión del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Diseño de menús equilibrados y nutritivos para el PAE.
Planificación de compras de alimentos y gestión de inventarios.
Coordinación con proveedores y control de calidad de los alimentos.
Evaluación y seguimiento del impacto del PAE en la salud y nutrición de los estudiantes.

Módulo 8: Evaluación final y cierre del curso

Evaluación de conocimientos para medir la comprensión de los conceptos enseñados.
Reflexión sobre la aplicación práctica de los conocimientos adquiridos en el contexto laboral.
Entrega de certificados de participación a los asistentes.

Datos del Organismo Capacitador:

Nombre Empresa OTEC:	Capacitaciones GoCursos SPA
Rut:	77919346-2
Giro:	Servicio de Capacitaciones
Dirección	Irrazaval 690 Ñuñoa Santiago de Chile
Cuenta Bancaria	Cuenta Corriente 95466877 Banco Santander
Email:	contacto@gocursos.cl