



Nuestra Empresa

Usecap limitada, es una consultora y Organismo Técnico de Capacitación (**OTEC**), creado en el año 2006, acreditado ante el Servicio de Capacitación y Empleo (**SENCE**)

Certificado bajo las normas de Calidad **ISO 9001:2008** y **NCH 2728**. Por el ente Francés, líder mundial desde el año 1828, **Bureau Veritas**

Brindamos como Valor Agregado consultoría para su organización, por la contratación de servicios de capacitación.

Consultoría + capacitación

Buscamos que los recursos SENCE de su empresa sean gestionados de manera estratégica a través de servicios de consultoría y capacitación, alineados con el pensamiento organizacional de su empresa.



Objetivo General

El Participante será capaz de aplicar técnicas de Buenas Prácticas de Manufactura en planta de producción de Alimentos según la normativa vigente.



¿A quién va dirigido?

Este programa está dirigido a Jefes de calidad y operarios de planta



Contenido

MÓDULO 1: ¿QUÉ SON LAS BPM EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS?, CONCEPTOS BÁSICOS

- NCh 3235 – 2011.
- Términos y Definiciones.
- Enfermedades Transmitidas por los Alimentos, Peligros emergentes (Peligros Físicos, Químicos y Biológicos).
- Reglamentación Nacional – Marco Regulatorio.
- ¿Qué son los POE/POES? requerimientos en su estructura y confección. ACHIPIA/2018.

MÓDULO 2: PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANITIZACIÓN (POES) Y REQUERIMIENTOS

- Antecedentes Generales.
- Términos y Definiciones.
- Control y Seguridad de agua y hielo.
- Higiene y Salud del Personal.
- Limpieza y Sanitización de Equipos y Superficies.

- Manejo y Control de Productos Químicos.
- Manejo Y Control de Desechos.
- Control de Plagas.
- Prevención de Contaminación Cruzada

MÓDULO 3: PROCEDIMIENTO OPERATIVOS ESTANDARIZADOS (POE) Y REQUERIMIENTOS

- Envasado y Rotulación.
- Despacho y distribución.
- Capacitación.
- Manejo de Reclamos.
- Control de Alérgenos.
- Control de proveedores y compra.
- Recepción de materias primas, material de empaque y Almacenamiento.
- Mantenimiento de equipos, utensilios y estructuras.
- Calibración y contrastación de equipos e instrumentos.
- Trazabilidad.
- Retiro y Recuperación

MÓDULO 4: ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL HACCP, SEGÚN NORMA TÉCNICA N°174 Y NCH 2861/2011

- Envasado y Rotulación.
- Despacho y distribución.
- Capacitación.
- Manejo de Reclamos.
- Control de Alérgenos.
- Control de proveedores y compra.
- Recepción de materias primas, material de empaque y Almacenamiento.
- Mantenimiento de equipos, utensilios y estructuras.
- Calibración y contrastación de equipos e instrumentos.
- Trazabilidad.
- Retiro y Recuperación.

Servicios Relacionados



Prueba
Diagnóstico Inicial



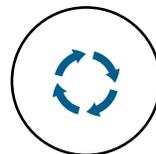
Plataforma
de educación virtual



Reportes
de avances



Soporte vía
telefónica, mail,
foros, whatsapp



Retroalimentación de
todas las actividades y
evaluaciones



Entrega de diploma y
Certificación del curso

Información General



Modalidad
E-Learning



Duración
30 horas



Cód. Sence
1238009005



USECAP

Conocimiento a tu alcance



Presidente Madero 789, Ñuñoa
Santiago. Chile



+56 2 2671 4073



www.usecap.cl

