



**PROGRAMA**  
**HACCP - ANÁLISIS DE PELIGROS**  
**Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL**

# 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

Al finalizar el curso el participante será capaz de identificar el sistema de seguridad alimentaria HACCP para una correcta implementación de un sistema para controlar todos los peligros relacionados en los procesos de elaboración



## ¿A quién va dirigido?

Este programa está dirigido a Operarios, jefe de control de calidad, Nutricionista, técnicos en alimentos, Gerente de industrias alimentarias

# Contenido

## **MÓDULO 1: CONCEPTOS BÁSICOS DE UN SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA BASADOS EN HACCP**

- Origen del HACCP
- Definiciones de conceptos varios del sistema
- Definiciones de HACCP y sus características, ventajas y diferencias con otras normativas

## **MÓDULO 2: IDENTIFICAR Y ENUMERAR LOS PELIGROS EN ALIMENTOS**

- Definición de peligro
- Clasificación de los peligros
- Biológicos, físicos, químicos
- Consecuencias de los peligros: intoxicaciones, infecciones, Etc.

## **MÓDULO 3: PROGRAMA DE PRERREQUISITOS**

- Definiciones: buenas prácticas de manufacturas (GMP)
- Procedimientos operacionales saneamiento (POS)
- Procedimientos operacionales estándares (POE)

## **MÓDULO 4: ETAPAS PREVIAS DE UN PLAN DE HACCP**

- Establecer un compromiso gerencial
- Determinar el equipo HACCP
- Describir los productos
- Diagrama de flujo del proceso y descripción de etapas lay-out

## **MÓDULO 5: 7 PRINCIPIOS DE UN PLAN DE HACCP**

- Identificar peligros, análisis de peligro y medidas preventivas
- Identificar los PCC en el proceso
- Establecer límites críticos para cada PCC
- Establecer un sistema de monitoreo para cada PCC
- Establecer medidas correctivas para desviaciones
- Establecer procedimientos de verificación
- Establecer los registros de monitoreo, acciones correctivas y verificaciones

# Servicios Relacionados



Prueba  
Diagnóstico Inicial



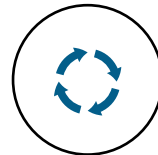
Plataforma  
de educación virtual



Reportes  
de avances



Soporte vía  
telefónica, mail,  
foros, whatsapp



Retroalimentación de  
todas las actividades y  
evaluaciones

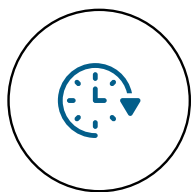


Entrega de diploma y  
Certificación del curso

# Información General



**Modalidad**  
E-Learning



**Duración**  
100 horas



**Cód. Sence**  
1238021466



# USECAP

*Conocimiento a tu alcance*



Presidente Madero 789, Ñuñoa  
Santiago. Chile



+56 2 2671 4073



[www.usecap.cl](http://www.usecap.cl)

