Descriptor oferta formativa

CapHome Formación y Crecimiento | Una Empresa WORLD TRADE CENTER SANTIAGO

Normativas De Inocuidad En La Industria Alimentaria

Resumen

Modalidad de Enseñanza:
A distancia manual

Horas disponibles:
140 Hrs.

Código Sence:
1238069606

Dirigido a:
- Operadores
- Supervisores de Operaciones

Objetivos Generales:
Aplicar normativas de la inocuidad según procesos productivos alimentarios.

www.caphome.cl

Descripción

El presente curso le proporcionará a profesionales que se desempeñen en el área alimentaria, aplicar normativas de inocuidad en procesos productivos, considerando su importancia y factores asociados.

Contenidos

Módulo 1: Fundamentos y legislación de la inocuidad alimentaria
- Importancia y objetivos de la inocuidad alimentaria.
- Normas internacionales.
- Legislación nacional y obligaciones generales.

Objetivos módulo 1

Reconocer las normas internacionales y legislación nacional de inocuidad conforme a la industria alimentaria.

Módulo 2: Análisis de peligros y control de puntos críticos (HACCP)
- Introducción y principios del HACCP.
- Implementación del HACCP en la industria alimentaria.
- Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES/SSOP)
- Integración del POES/SSOP con el HACCP

Objetivos módulo 2

Reconocer los peligros y control de puntos críticos considerando procedimientos de saneamientos.

Módulo 3: Buenas prácticas de manufactura y programas de prerrequisitos.
- Fundamentos e implementación de BPM.
- Definición, tipos y ejemplos de programas de prerrequisitos(PPR)
- Implementación de PPR en la industria (limpieza, mantenimiento, control de plagas, reclamos de clientes)

Objetivos módulo 3

Aplicar buenas prácticas en manufactura considerando programas de prerrequisitos en la industria alimentaria.

Módulo 4: Estándares globales y certificaciones de seguridad alimentaria.
- Normas reconocidas por GFSI: BRC, IFS.
- Introducción, requisitos y proceso de certificación.
- SPS y BAP: medidas sanitarias, fitosanitarias y mejores prácticas en acuicultura.
- Implementación y ejemplos de SPS en el comercio internacional.

Objetivos módulo 4

Aplicar normas BRC y IFS considerando medidas de SPS y BAP.

Módulo 5: Gestión integrada de la calidad y seguridad alimentaria
- Sistemas de gestión de calidad.
- Integración de normas de calidad e inocuidad.
- Auditorías internas y externas.

Objetivos módulo 5

Aplicar sistema de gestión de calidad en procesos productivos alimentarios.

Normativas De Inocuidad En La Industria Alimentaria

Módulo 6: Manejo de crisis alimentarias y retirada de productos

- Gestión de crisis alimentaria.
- Procedimientos de retirada de productos y comunicación de crisis.

Objetivos módulo 6

Emplear procedimientos de retirada de productos de acuerdo a crisis alimentarias.

Módulo 7: Cultura de inocuidad alimentaria

- Fundamentos de la cultura de inocuidad.
- Importancia de fijar metas de inocuidad alimentaria

Objetivos módulo 7

Aplicar la cultura de inocuidad de acuerdo al proceso productivo alimentario.