

Capacitación Vitivinícola Ltda.

CORPORACION CHILENA DEL VINO

Aplicación y Desarrollo de un Plan HACCP

Toda empresa que brinde alimentos y aspire a competir en los mercados de hoy, deberá tener como objetivo primordial la búsqueda y aplicación de un sistema que asegure la calidad de sus productos y la optimización de sus recursos. Para ello debe basarse, en primer lugar, en las Buenas Prácticas de manufactura (BPM), que son el punto de partida para la implementación de otros sistemas de aseguramiento de calidad (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – HACCP, las normas de las series ISO 9000 y 22000, etc.).

La aplicación de HACCP, ha dejado de ser una implementación voluntaria para la industria de alimentos. Siendo el sector agropecuario quienes comenzaron a exigirlo tempranamente.

Hoy existen diversos mercados a los cuales exportar que exigen tener implementado un Sistema de Seguridad e Inocuidad de alimentos como el HACCP. El presente curso entrega los tópicos generales y los conceptos básicos para comenzar a trabajar en la implementación de este sistema y plantea los pre-requisitos que este requiere.

Dirigido a: Profesionales, técnicos y personal perteneciente al área de control de calidad, supervisores de producción, Personal perteneciente al área de bodega y vinificación.

Requisitos: Saber leer y escribir, tener conocimiento de procesamiento de alimentos.

Capacitación Vitivinícola Ltda. Certificado bajo la Nch 2728 por AENOR Chile.

Objetivos

Conocer los conceptos y estructura de un programa de aseguramiento de calidad basado en la metodología HACCP, para minimizar los peligros de inocuidad alimentaria en el proceso de elaboración de vino.

Contenidos

Unidad 1: Alimentos

- Conocer los conceptos generales relativos a los alimentos teniendo en consideración su importancia nutricional y los factores que causan su deterioro.

Unidad 2: Calidad

- Conocer y Aplicar los conceptos generales relativos a la calidad y la evolución del concepto a través del tiempo.

Unidad 3: Aseguramiento de Calidad

- Conocer e identificar los atributos y componentes de la calidad.
- Conocer en profundidad que es la inocuidad alimentaria.
- Conocer cual es la responsabilidad empresarial frente a la inocuidad.
- Conocer, identificar y aplicar en la línea de proceso aquellos elementos críticos que definen la inocuidad del vino.

Unidad 5: El camino para llegar al HACCP

- Conocer e identificar los principios y pre-requisitos del Sistema HACCP.
- Conocer, identificar y aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura como requisito fundamental para establecer el HACCP.

Unidad 7: Proceso de certificación del HACCP.

- Conocer el itinerario de auditoria y aplicar el seguimiento en el proceso de proceso productivo.
- Conocer las diferentes Normas de Certificación Internacionales en inocuidad alimentaria.

Unidad 4: Implementación del sistema HACCP

- Conocer la forma de cómo se fue gestionando el Sistema HACCP.

Unidad 6: Introducción al Desarrollo y Aplicación del Plan HACCP

- Conocer, identificar y aplicar los principios y fundamentos de la metodología HACCP.
- Conocer, identificar y aplicar las medidas preventivas necesarias para mantener el control de un proceso.
- Conocer, identificar y aplicar el concepto de monitoreo (registro).
- Conocer el flujo del producto e identificar las operaciones que presentan peligros sanitarios para el consumidor.
- Conocer e identificar los peligros significativos (inocuidad) en el proceso productivo.
- Conocer, definir y aplicar un sistema de registro y de control de la documentación.
- Conocer e identificar los peligros asociados a la infraestructura de la bodega.
- Conocer e identificar las operaciones sanitarias claves para mantener la inocuidad sanitaria.
- Conocer, identificar y aplicar los registros claves para mantener el control del proceso.

Unidad 8: Factores de éxito del HACCP

- Conocer, identificar y aplicar los factores que permiten la implementación y sustentabilidad del Sistema HACCP.

Información General

Nombre	Aplicación y Desarrollo de Plan HACCP
Duración	40 Horas
Código	12-37-8215-43
Otec	Capacitación Vitivinícola Ltda. Certificado según NCh 2728 Rut: 76.611.230-7
Fecha de Inicio	A convenir
Fecha de Terminación	A convenir
Horario	A convenir
Valor	De acuerdo a la cantidad de participantes
Cantidad Mínima de Participantes	20
Lugar	A convenir
Incluye	Entrega de un certificado que acredita la participación de cada alumno en el taller, materiales para la realización de las actividades prácticas y teóricas.

Infórmese Sobre la Nueva Franquicia Tributaria

Considerando la importancia de la inversión en capital humano en tiempos de crisis, y como una herramienta de ayuda para las empresas, el Gobierno de Chile ha dispuesto la devolución de los gastos de capacitación a través de los Pagos Provisionales Mensuales (PPM). De esta manera, las empresas usuarias de la Franquicia Tributaria de Capacitación ahora pueden descontar mensualmente su inversión, efectuando tal deducción contra sus PPM.

Trámite SENCE

El trámite SENCE es de exclusiva responsabilidad de la empresa participante realizando 24 hrs. Como plazo máximo previo al inicio del curso, para consultas dirigirse a la página www.sence.cl. La empresa se reserva el derecho de modificar las fechas de ejecución y/o suspender un curso de no contar con el grupo mínimo y/o razones de fuerza mayor.

Mayores Informaciones



Nibaldo Espinoza E.
Representante Comercial
Capacitación Vitivinícola Ltda.
Fono: (56-02) 8362317
E – mail: capacitacion@ccv.cl
www.ccv.cl