

CURSO

“FORMACIÓN DE AUDITORES INTERNOS DEL SISTEMA HACCP”

Las exigencias actuales en relación a la obtención de productos inocuos para la salud humana, ha significado que las empresas agroindustriales implementen sistemas de control de procesos, enfocados a identificar los riesgos y puntos críticos de control, en este contexto la metodología HACCP es una herramienta que permite cumplir a cabalidad con estos requerimientos

Objetivos del curso

Al término del curso, los alumnos podrán:

1. Comprender la metodología HACCP cómo parte de un sistema de gestión de calidad
2. Identificar los sistemas HACCP más utilizados (Según CODEX, Según Norma Chilena 2861, otros)
3. Identificar los programas pre-requisitos de un Plan HACCP.
4. Reconocer y comprender los siete principios de un Plan HACCP, así como los 12 pasos de su desarrollo
5. Desarrollar las competencias necesarias para ser auditor interno del Sistema HACCP de una industria de alimentos: comunicación efectiva; trabajar en equipo; resolución de conflicto y efectividad personal.
6. Reconocer la importancia de la evaluación permanente del Plan HACCP, mediante la implementación de auditorías internas y externas.
7. Preparar, Informar, Llevar a cabo y hacer el seguimiento de una evaluación o auditoría interna.

Duración del curso

24 horas cronológicas, distribuidas en 3 días de 8 horas.

Programa

MÓDULO I: “INTRODUCCION Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA”

1.1 SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTION PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Introducción a la Seguridad Alimentaria
- Importancia de la Inocuidad Alimentaria
- Peligros de Contaminación de los Alimentos
- Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria (BPM, HACCP, BRC, ISO 22.000, Otros)

1.2 LEGISLACION Y NORMALIZACION

- Legislación y Normalización Internacional
- Legislación nacional aplicable a la industria alimentaria

1.3 CONTENIDOS DE UN PROGRAMA BPM Y PROGRAMA DE PRERREQUISITOS

- Proyecto y Construcción de las Instalaciones, Calidad del Agua, Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos, Instalaciones Sanitarias, Calidad del aire y ventilación, Iluminación, almacenamiento, Mantenimiento y Limpieza, Programas de Limpieza y Desinfección, Sistemas de control de plagas, Salud e Higiene de los Trabajadores y Visitantes, Transporte, Identificación, Trazabilidad y Retiro del Producto, Capacitación del Personal, Manipulación, aplicación y bodegaje de productos químicos (sustancias químicas a utilizar en el proceso, sanitizantes, lubricantes, otros), Control de Proveedores, Calibración de Equipos.

MÓDULO II: "ANÁLISIS DE RIESGO Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS, HACCP"

2.1 GENERALIDADES DE HACCP

- Objetivos y Principios
- Directrices para su aplicación

2.2 DESARROLLO DEL PROGRAMA

- Organización del Equipo HACCP
- Descripción del producto, Características que el producto debe poseer
- Definición del uso que se dará al producto
- Elaboración del Diagrama de Flujo
- Confirmación del Diagrama de Flujo
- Análisis de Peligros
- Identificación de peligros y análisis de riesgo, para determinar cuáles deben ser incluidos en el aspecto de Puntos Críticos de Control.

2.3 ASPECTOS DE UN CONTROL DE PUNTOS CRITICOS

- Definir Medidas Preventivas
- Identificar Puntos Críticos de Control
- Árbol de decisión de un PCC
- Establecer Límites Críticos
- Establecer procedimientos de Monitoreo
- Establecer Acciones Correctivas
- Establecer Procedimientos de Verificación
- Documentación y Registros

MÓDULO III: "AUDITORIA INTERNA DEL SISTEMA DE GESTION ALIMENTARIA"

3.1 CARACTERÍSTICAS Y REQUISITOS DE UN AUDITOR

- Ser planificado; Ordenado; Analítico, Objetivo; Confiable, Convincente y Efectivo
- Ser un comunicador efectivo; Técnicas para hacer preguntas
- Experiencia en el tema a auditar, así como en el rubro de la Empresa
- Trabajar en Equipo
- Tener capacidad para resolver conflictos

3.2 MANEJO DE PRE AUDITORIA

- Preparación y Planificación de la Auditoria
- Visita Preliminar, si es que aplica
- Plan detallado de Auditoria
- Listas de Comprobación

3.3 AUDITORIA

- Reunión de apertura entre auditor y auditado
- La Auditoria en sí, recoger y verificar evidencias
- Observaciones y No Conformidades
- Reunión de cierre

3.4 MANEJO POST AUDITORIA

- Preparar / Entregar Informes
- Cerrar Acciones Correctivas (seguimiento)
- Planificar Observación / Revisión / Re-auditoria
- Generar y Almacenar Registros

Caso de Estudio:

- Revisión de documentos
- Identificación de Peligros
- Estudios de situaciones de auditoría
- Evaluación de desempeño del auditor
- Informe de auditoría – Escrito y Verbal
- Actuación de Roles (auditor – auditado)

Curso dirigido a

Jefes de Planta, Ingenieros Agrónomos, Jefes e Inspectores de Control de Calidad y/o Aseguramiento de Calidad, Jefes y Sub-Jefes de Sección y Supervisores de Empresas Agroindustriales.

Requisitos de ingreso

Saber leer y escribir y tener conocimientos del proceso de la empresa y de buenas prácticas de manufactura.

Metodología

Clases teóricas y prácticas con apoyo de presentación en power point, trabajos grupales en sala de clases y en terreno.

Sistema de evaluación y requisitos de aprobación

Prueba escrita, al término del curso, con 60 % de exigencia; los talleres prácticos se evaluarán en su desarrollo y deberán lograr al menos el 70 % de los objetivos establecidos. Asistencia mínima 80% del total del curso.

Relator

SRA. LUCY ZAPATA DE LA F.: Ing. Agrónomo - Universidad Católica de Chile, con especialidad en frutales y vides. Es Asesora Técnica en Sistemas de Aseguramiento de Calidad, Buenas Prácticas Agrícolas y de Manufactura, ISO 22.000, BRC, HACCP y Manejo de Post-cosecha de Frutas Frescas de Exportación. Se ha perfeccionado en Europa y Estados Unidos. Es Relatora de Cursos de Capacitación desde el Año 1990.

SRTA. GLORIA VIDAL POBLETE: Ing. Agrónomo - Universidad de Talca, con especialización en sistemas de gestión. Actualmente ejerce como Jefa SAG/USDA/BPA de la empresa exportadora Frutera San Fernando y es representante de la gerencia como Líder de equipo de Seguridad. Es también asesora privada en implementación y desarrollo de sistema de gestión interna y relatora para diversos Organismos de Capacitación de los cursos "BRC versión 5/2008", "No conformidades y acciones correctivas / preventivas", "Formación de Auditores internos de sistemas de gestión como BPA, BPM, Haccp, BRC, ISO 22000, ISF.

Informaciones generales

Duración : 24 horas cronológicas
Horario : 09:00 a 13:00 y 14:30 a 18:30 horas
Valor : Según presupuesto

Informaciones e inscripciones

Fono consulta	: 072-216857 / 9-8215048
Fax inscripción	: 072-216857
E-mail	: jpareja@procampo.cl
Organiza y realiza	: Consultorías y Capacitación Procampo L.
Diploma	: Procampo Ltda.

Política y procedimiento de retiro y devolución:

Anulación de inscripción antes de iniciado el curso: La anulación de una inscripción debe ser informada a Procampo Ltda., vía mail, hasta 2 días hábiles antes del inicio de la actividad de capacitación. De otro modo se entenderá que la o las personas asistirán normalmente, procediéndose a la facturación respectiva.

Si la anulación se realiza dentro de los plazos estipulados, y ya se encontraba cancelado el servicio, Procampo Ltda. tendrá un plazo máximo de 10 días hábiles para hacer devolución del monto cancelado.

Retiro de Personas ya iniciada la Actividad de Capacitación: Capacitación a empresas o personas particulares: se retira la persona, se solicita explicar los motivos del retiro vía mail, adjuntando documentos que evidencien el retiro, por ejemplo licencia médica en caso de enfermedad. El Otec factura de igual forma la actividad, siendo responsabilidad del cliente o del participante gestar la liquidación de la actividad ante Sence, para lo cual deben presentar a dicho organismo, documentación que respalde el motivo justificado del retiro.

Aceptación de la propuesta

Si la propuesta es aceptada, se debe enviar mail con dicha aceptación y esto debe ser con una antelación de al menos 15 días de la fecha de ejecución del curso, en este mail debe indicar la cantidad de personas que desea ejecutar la actividad.

Al recepcionar el mail de aceptación, se le enviará una ficha de inscripción del curso, ficha que debe ser enviada vía mail al menos 3 días antes de la fecha de ejecución.

Nota

- Nuestra Otec se reserva el derecho de no dictar el curso si no se reúne el N° mínimo de participantes requerido.
- El Cliente será responsable de la Inscripción del Curso ante Sence.
- La OTEC no se hace responsable de la calidad de los almuerzos, cuando el cliente ha solicitado nuestra gestión con el proveedor.