

TRAINING

50 HORAS

## E-LEARNING ASINCRÓNICO:

# PRERREQUISITOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA HACCP

### OBJETIVOS DEL CURSO

1. Reconocer fundamentos y el marco legal de las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF).
2. Diseñar los Procedimientos Operacionales Estándares de Sanitización (POES) y Procedimientos Operacionales Estandarizados (POE) necesarios para la implementación un Sistema HACCP.
3. Evaluar POES y POE de acuerdo a los procesos productivos de la empresa.

---

### QUIÉNES DEBERÍAN PARTICIPAR

Profesionales y técnicos de la industria de alimentos y relacionadas.

### PRERREQUISITOS

Conocer los procesos de la industria de alimentos.

### METODOLOGÍA

Usted aprenderá a ritmo y horario de su conveniencia, debiendo cumplirse etapas condicionantes para el avance en los contenidos. La metodología de aprendizaje está basada en el método de aprender haciendo, para lo cual se utilizarán estudios de caso, talleres grupales, lecturas complementarias, entre otras.

El Curso ha sido diseñado en una metodología e-learning, es decir la totalidad de los contenidos se dicta en forma a distancia, utilizando herramientas de plataforma e-learning basada en Moodle. Para las sesiones e-learning cada participante aprende a ritmo y horario de su conveniencia, debiendo cumplirse etapas condicionantes para el avance en los contenidos.

El aspecto metodológico que más valoran nuestros alumnos es el apoyo del Tutor on line, un profesional experto de verdad que le apoyará en su proceso de aprendizaje, revisará sus talleres, le dará feedback y le motivará a perseverar en si proceso de aprendizaje.

Todas las Unidades cuentan con actividades, foros, bibliografía de soporte y evaluación.

## QUÉ VAMOS A APRENDER

### **TUTORIAL MOODLE: INTRODUCCIÓN A LA PLATAFORMA**

- Explorando la Plataforma Moodle
- Marco Teórico
- Preguntas Frecuentes
- Actividades

### **UNIDAD 1: BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN (BPF): BASE FUNDAMENTAL PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA**

- Introducción a Buenas Prácticas de Fabricación (BPF)
- Introducción a Conceptos de Calidad e Inocuidad
- Las Buenas Prácticas de Fabricación como base fundamental de los Sistemas de Calidad
- Emplazamiento, Lay Out, Flujograma
- Estableciendo Procesos de Fabricación y definición de Etapas de Proceso

### **UNIDAD 2: MARCO LEGAL Y NORMATIVO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN (BPF)**

- Requisitos Normativos de BPF para Chile
- Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA DS977 Vigente)
- Decreto 594 Reglamento sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales básicas en los lugares de trabajo
- Marco Legal Internacional para las Buenas Prácticas de Fabricación

### **UNIDAD 3: REQUISITOS Y RECOMENDACIONES PARA EL DISEÑO DE PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS**

- Diseño del Sistema Documental
- Elementos recomendados en un Procedimientos Operativos Estandarizados:

### **UNIDAD 4: PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)**

- Fundamentos y Requisitos de Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento (POES):
- Seguridad del Agua y Hielo
- Limpieza y Sanitización
- Control para el Almacenamiento y Uso de Productos Químicos
- Aspectos del Personal
- Control de Plagas
- Manejo y Disposición de Desechos
- Procedimiento de Prevención de la Contaminación Cruzada

### **UNIDAD 5: DISEÑO DE PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS (POE)**

- Fundamentos y Requisitos de Procedimientos Operacionales Estandarizados (POE):
- Condiciones de Equipos de Producción
- Recepción de Materia Prima e insumos
- Almacenamiento de Materia Prima y Producto Terminado
- Distribución de Alimentos
- Trazabilidad
- Sistema de Investigación y Retroalimentación de Reclamos
- Capacitación
- Recall y Retiro de Producto
- Selección y Evaluación de Proveedores
- Calibración y Contrastación de Equipos e Instrumentos de Medición
- Otros

### **UNIDAD 6: AUDITORÍA PARA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN**

- Fundamentos y Requisitos de Auditoría
- Programa de Auditoría
- Plan de Auditoría
- Actividades de Auditoría

### **EXAMEN FINAL**

### EVALUACIÓN FINAL

- Evaluaciones on line de autocorrección.
- Talleres aplicados en la empresa, desarrollados individualmente o en forma grupal, con feedback del tutor.
- Examen final acumulativo

### REQUISITOS DE APROBACIÓN

- Realizar todas las evaluaciones y talleres, obteniendo un promedio mínimo de un 70%.
- Alcanzar una nota mínima de aprobación final de un 70%, donde el promedio de las evaluaciones y talleres pondera un 80% y el examen final un 20%.
- Cumplir con los requisitos de asistencia para capacitación e-learning

### CERTIFICACIÓN Y DIPLOMA

- Al final del curso, usted recibirá un informe con sus calificaciones y un Diploma de Participación Digital.
- Si su nota final es mayor o igual a un 70%, recibirá además un Certificado de Aprobación Digital.

**IMPORTANTE:** El trámite SENCE es de exclusiva responsabilidad de la empresa participante, debiendo realizarlo, como plazo máximo, **2 días hábiles previos** al inicio del curso. Mayores informaciones en [www.sence.cl](http://www.sence.cl).

La empresa se reserva el derecho a modificar las fechas de ejecución y/o suspender un curso al no contar con el quórum mínimo y/o por razones de fuerza mayor.

En caso de no anular con 48 hrs. hábiles de anticipación se procederá a cobrar el 50% del valor del curso. La aceptación de la presente propuesta implica la aceptación de nuestros términos y condiciones de venta, las que encontrarás publicadas en nuestro sitio web [www.eurofins.cl](http://www.eurofins.cl).

### VALOR CURSO

\$ 225.000.- por participante  
US\$ 300.- por participante

### Descuento especial ALUMNI(\*)

Se considera ALUMNI toda persona que haya realizado un curso con GCL Capacita S.A. durante los últimos 12 meses.

### INFORMACIÓN GENERAL

**CÓDIGO SENCE:** 12-38-0027-78  
**DURACIÓN:** 50 horas (7semanas)

**OTEC:** GCL CAPACITA S.A.  
**RUT:** 76.501.680-0

**HORARIO:** e-Learning

**REGISTRO DE PARTICIPANTES:** e-Learning



### CONTACTO

Tel.: +56 2 2240 0659  
Email: [FormacionCL@eurofins.com](mailto:FormacionCL@eurofins.com)  
Web: [www.eurofins.cl](http://www.eurofins.cl)

### CONSULTE POR MODALIDAD DE CURSO CERRADO