

PROGRAMA *CURSO*

BUENAS PRÁCTICAS EN MANUFACTURA



Objetivos de curso

Crear conciencia y reforzar buenos hábitos en los manipuladores de alimentos:

- Respecto a la importancia tanto de la higiene personal como en la elaboración, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos
- Respecto de la importancia de las formas de prevenir la contaminación de los alimentos.
- Respecto a consecuencias para la salud del individuo por un alimento contaminado.
- Respecto a su rol y compromiso con la inocuidad de los productos que elabora la empresa y el compromiso con el cumplimiento de la Normativa vigente.

CONTENIDOS

El curso se estructura en 5 módulos, que van desde lo más simple a lo más complejo, considerando información de procesos propios de la empresa.

Módulo 1: Aspectos Normativos

- Que es y como aplica el Reglamento Sanitario de los Alimentos (DS 977/96)
- Aspectos generales de la Norma NCh 2861 of 2004 (HACCP)
- Conceptos fundamentales de la Norma Técnica N°174

Módulo 2: Inocuidad e Higiene de los alimentos

- Concepto de Inocuidad
- Concepto de Manipulador (lo que establece el RSA)
- Buenos hábitos en la higiene personal del Manipulador
 - Correcto uso de cofia y mascarilla
 - Correcto lavado de Manos, no uso de joyas, buen rasurado, entre otros

Módulo 3: Peligros Alimentarios y Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETAS)

- Alimentos perecibles y no perecibles
- Control de temperaturas críticas
- Tipos de Peligros
 - Peligros Físicos,
 - Peligros Químicos,
 - Peligros Biológicos
- Contaminación Cruzada: Directa e Indirecta
- Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETAs)
- Las tres bacterias que más causan ETAs: Staphylococcus aureus, Echericha coli, Salmonella spp,

Módulo 4: Buenas Prácticas en Manufactura (BPM)

- Concepto de BPM
- BPM asociadas a:
 - Limpieza de superficies , máquinas y equipos
 - Equipos y utensilios: Limpieza de superficies directas
 - Control de la contaminación Cruzada
 - Limpieza y sanitizacion de la planta
 - Higiene y salud del personal
 - Control de cuerpos extraños
 - Control de plagas
 - Trazabilidad de Materias Prima y Productos Terminados.
 - Manejo de producto no conforme, reproceso, merma.

Módulo 5: HACCP para Manipuladores de Alimentos

- Origen de la Norma HACCP
- Principales Conceptos que debe conocer el manipulador
- El HACCP en nuestra empresa
- Nuestros Puntos críticos de Control
- La importancia del correcto llenado de registros

Metodología

Para el logro de los objetivos propuestos es imprescindible desarrollar el taller en base a una propuesta metodológica centrada en el desarrollo de habilidades y la reestructuración cognitiva.

Para estos fines se propone un taller **Activo-Participativo**, esencialmente práctico, buscando dos niveles de aprendizaje: **Teórico conceptual** y **Práctico experiencial**:

Materiales y Logística

La actividad está considerado realizarse en las **instalaciones del cliente** en salón con capacidad para el número de personas que inscriba la empresa.

La OTEC hace entrega de

- Manual para los participantes
- lápices
- Servicio de coffee break
- Diplomas de participación

Duración

El curso tiene una duración de 08 horas,

Financiamiento:

Permite uso de franquicia tributaria SENCE

OTECH Capacitación Ltda.