



Academy

Curso Actualización NCh. 2861:2011: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control

Santiago 10 de Enero del 2012

Todos nuestros relatores son Auditores Certificados por DQS UL Chile

Nch 2861: 2004 ha sido actualizada, y por consiguiente se requiere que todas las empresas certificadas incorporen estos cambios en su sistema de gestión. Un año después de su publicación, es decir, el 23 de Junio del 2012, todas las certificaciones nuevas o recertificaciones (acreditadas), deben realizarse utilizando como referencia la Nch 2861:2011. Dos años después, es decir, 23 de Junio del 2013, ninguna certificación basada en la versión 2004 será considerada válida. Con el fin de estar preparados para los cambios, y actualizar adecuadamente los sistemas implementados de inocuidad alimentaria, es que lo invitamos a este curso de actualización de la norma chilena. Hacerlo con tiempo, no sólo le asegura cumplir con los requisitos en el momento adecuado, sino que preparar adecuadamente al personal a los cambios, y asegurar que los nuevos procesos sean correctamente internalizados por la compañía.

OBJETIVO GENERAL:

Conocer las diferencias existentes entre la versión normativa antigua y la actual 2011, con el fin de determinar, definir y aplicar los conceptos y facilitar la implementación y conformidades bajo un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria.

DIRIGIDO A:

- Monitores
- Supervisores
- Técnicos
- Gerentes y Auditores de Calidad
- Consultores
- Jefatura y Gerencia que esté a cargo de desarrollar e implementar o tenga relación con el sistema de aseguramiento de calidad de la empresa.

PRERREQUISITOS:

Conocimientos NCh 2861.2004 y habilidades básicas para planificar y trabajar de manera ordenada, conocer los requisitos normativos y técnicos que aplican en la industria alimentaria.

DURACIÓN:

8 hrs. / 1 día

CONTENIDO DEL CURSO: (Programa)

INTRODUCCIÓN:

- Presentaciones
- Expectativas de los participantes
- Presentación de los objetivos del curso

MÓDULO 1: Introducción

- Aspectos Principales - Generalidades

MÓDULO 2: Comparación de requisitos entre versión 2004 y 2011

Requisitos:

- 3. Referencias norma nueva de BPM 3235 2011
- 4. Programa de Prerrequisitos
- **5. Aplicación del Sistema HACCP**
 - 5.1. Principios del sistema HACCP
 - Realizar un análisis de peligros.
 - 5.1.2 Principio 2
 - Determinar los puntos críticos de control.
 - 5.1.3 Principio 3
 - Establecer los límites críticos para cada punto crítico de Control
 - 5.1.4 Principio 4
 - Establecer un sistema de monitoreo para cada punto crítico de Control
 - 5.1.5 Principio 5
 - Establecer las acciones correctivas
 - 5.1.6 Principio 6
 - Establecer los procedimientos de verificación
 - 5.1.7 Principio 7
 - Establecer un sistema de documentación y registro
- 6. Validación
 - 6.1 Tareas previas a la validación de las medidas de control
 - 6.2 Proceso de validación
 - 6.2.1 Metodologías de validación de las medidas de control.

6.2.2 Etapas del proceso de validación

- 6.3 Resultados de una validación
- 7. Capacitación.

Examen

INFORMACIÓN ADICIONAL

HORARIO	09:00 a 13:00 y 14:00 a 18:00 hrs
DURACIÓN	1 días, 8 hrs. Cronológicas
FECHAS	Santiago, 10 de enero del 2012
MATERIALES INCLUIDOS	Bolso DQS, Carpeta con material del curso en color, almuerzo, servicio de coffee break y diploma.
VALOR POR PARTICIPANTE	\$145.000.-
FORMA DE PAGO	El curso debe ser cancelado previo al inicio del Curso a Poch CDI S.A RUT 96.995.830-9, Cuenta Corriente Banco Santander : N° 61364-9 Enviar depósito a daniela.lopez@dqsulchile.com
CODIGO SENCE	12-37-8696-49
LUGAR	Centro de Convenciones B'nai B'rith Av. Ricardo Lyon 1933 Providencia

CONTACTOS:

Daniela López Ardiles Jefe Marketing & Gestión Comercial DQS UL Chile email: daniela.lopez@dqsulchile.com	Jeannette Astorga Asistente Gestión Comercial DQS UL Chile email: jeannette.astorga@dqsulchile.com
--	---