

**CURSO ONLINE**

# Sistema HACCP: Actualización e implementación



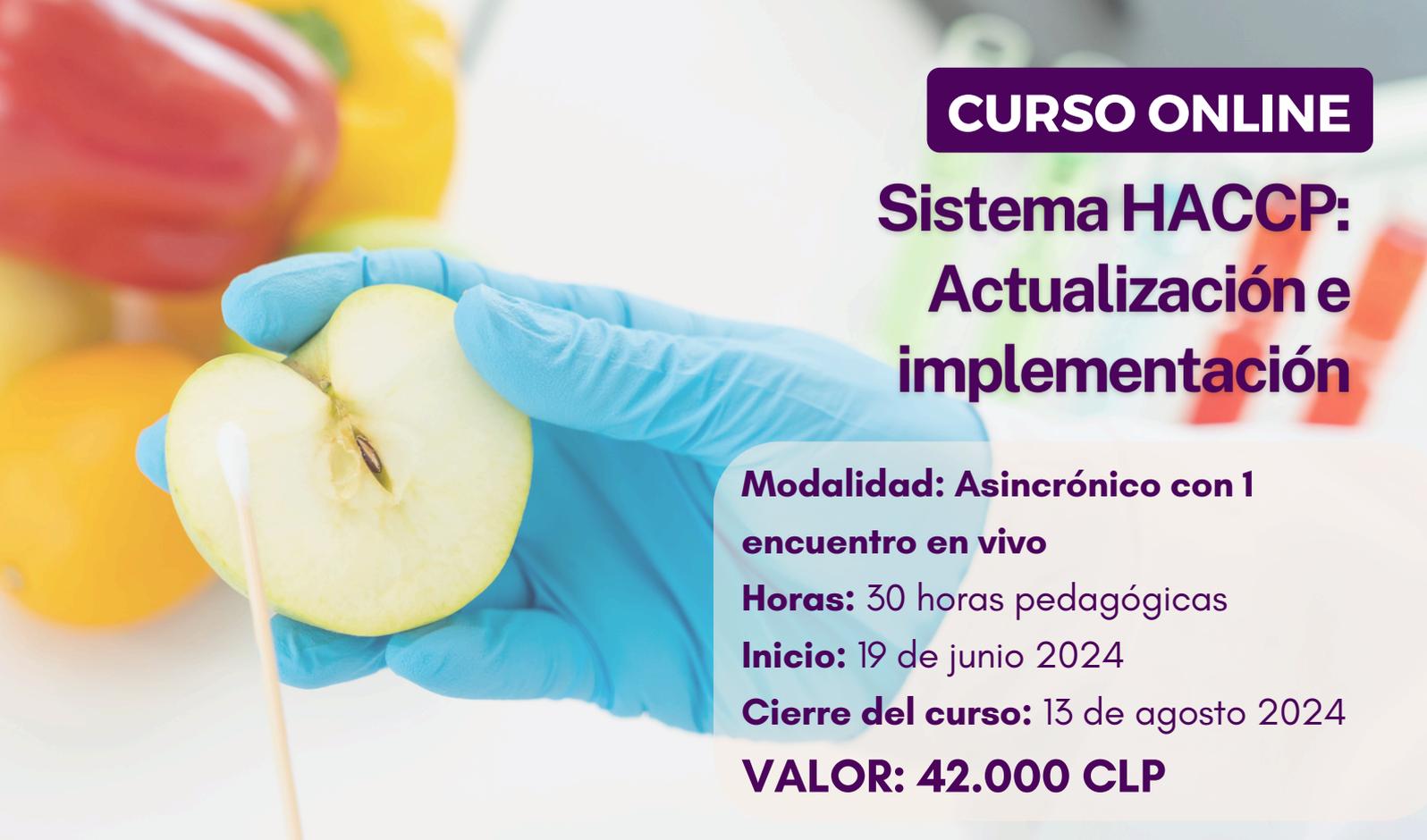
**Inicio:**  
19 de Junio



# HACCP

## **DIRIGIDO A:**

Nutricionistas, nutriólogos, ingeniero en alimentos, tecnólogo en alimentos, alumnos en formación de pregrado u otros profesionales con incidencia en aseguramiento de calidad.



**CURSO ONLINE**

## **Sistema HACCP: Actualización e implementación**

**Modalidad: Asincrónico con 1  
encuentro en vivo**

**Horas: 30 horas pedagógicas**

**Inicio: 19 de junio 2024**

**Cierre del curso: 13 de agosto 2024**

**VALOR: 42.000 CLP**

## **DESCRIPCIÓN**

Este programa de formación se enfoca en la creciente necesidad de la industria alimentaria en cuanto a abordar las lagunas en la ejecución laboral debido a la evolución de los sistemas de aseguramiento de la inocuidad alimentaria y la comprensión de las Normas de H.A.C.C.P.

Los participantes obtendrán la capacidad de detectar y abordar posibles problemas en la producción relacionados con estos puntos críticos.



**CURSO ONLINE**

## **Sistema HACCP: Actualización e implementación**

### **CARACTERÍSTICAS**

Este curso cubre diversos temas, como la higiene en la manipulación de alimentos, la inocuidad alimentaria y la identificación de puntos críticos para desarrollar procesos bajo la metodología H.A.C.C.P.

El curso consta de:

- **1 encuentro en vivo** por zoom para la resolución de dudas de las clases y casos prácticos, con fecha **03 de agosto de 2024 a las 18:30 hrs.**
- 4 Módulos compuesto por 4 videoclases expositivas.
- Carpeta con material bibliográfico en inglés y/o español.
- Casos prácticos con su desarrollo.
- Material audiovisual
- Evaluación al finalizar el curso.
- Duración de 2 meses.
- Acceso al curso por **6 meses** desde la fecha de inicio.

# Educación a distancia

1. **Formación Innovadora con apoyo de Internet:** Esta modalidad permite una formación más ágil, innovadora y flexible, aumentando los recursos y posibilidades de enseñanza

2. **Videoclases expositivas:** Liberación de clases y material mediante el Aula virtual de manera semanal, lo que permite acceder a los contenidos de acuerdo a los tiempos de cada alumno.

3. **Material Adicional:** El curso cuenta con una carpeta descargable de material bibliográfico actualizado y basado en la evidencia, la que estará disponible durante todo el periodo en que se desarrolle el curso.

4. **Asesoría Docente:** Se realiza un encuentro en vivo por zoom en donde los alumnos pueden interactuar con el docente de manera sincrónica con el fin de resolver dudas referentes a los contenidos.

# HACCP

Standard (Crítical Points)  
Analysis Control

## Objetivo General

Adquirir los conocimientos y herramientas para implementar un sistema HACCP de forma adecuada

## Objetivos Especificos

- Identificar conceptos y proceso de estandarización de higiene y manipulación de alimentos en líneas de producción de alimentos y servicios de alimentación colectiva.
- Distinguir los alcances de las buenas prácticas manufactureras (BPM) en la industria colectiva de los alimentos.
- Reconocer las bases para aplicar técnicas de análisis de peligro y puntos críticos en la elaboración de alimentos según norma establecida por el sector industrial y colectivo.

# TEMARIO

## MÓDULO 1: INTRODUCCIÓN AL SISTEMA HACCP

---

- Conceptos fundamentales:
  - Qué es el sistema HACCP
  - Historia y evolución del sistema HACCP
  - Importancia del HACCP en la seguridad alimentaria
- Legislación y regulaciones:
  - Normativas internacionales y nacionales relacionadas con el sistema HACCP
  - Requisitos legales para la implementación del HACCP

## MÓDULO 2: LOS SIETE PRINCIPIOS DEL SISTEMA HACCP

---

- Principio 1: Realizar un análisis de peligros.
- Principio 2: Identificar los Puntos Críticos de Control (PCC).
- Principio 3: Establecer límites críticos.
- Principio 4: Establecer un sistema de vigilancia.
- Principio 5: Establecer acciones correctivas.
- Principio 6: Establecer procedimientos de verificación.
- Principio 7: Documentación y registros.

# HACCP

Analysis and Critical Control

## **MÓDULO 3: APLICACIÓN DEL HACCP EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

---

- Preparación para la implementación:
  - Formación del equipo de HACCP
  - Identificación de peligros y PCC específicos para el sector alimentario
- Desarrollo del plan HACCP:
  - Elaboración del diagrama de flujo del proceso
  - Determinación de los PCC
  - Establecimiento de límites críticos y procedimientos de vigilancia

## **MÓDULO 4: MANTENIMIENTO Y AUDITORÍA DEL SISTEMA HACCP**

---

- Verificación y Validación:
  - Proceso de verificación y validación
  - Evaluación de la efectividad del sistema HACCP
- Auditoría y Actualización del Plan HACCP:
  - Tipos de auditorías
  - Proceso de revisión y actualización del plan HACCP
  - La importancia de la mejora continua

## **MATERIAL AUDIOVISUAL: CASOS PRÁCTICOS CON SU DESARROLLO**

---

- Análisis de casos reales de implementación del HACCP en la industria alimentaria.
- Simulaciones de identificación de peligros y PCC.
- Prácticas de documentación y registro.

# ITINERARIO DEL CURSO

## 1 MÓDULO: INTRODUCCIÓN AL SISTEMA HACCP

FECHA LIBERACIÓN

Clase 1: Conceptos fundamentales  
Clase 2: Legislación y regulaciones

19/06

## 2 MÓDULO: LOS SIETE PRINCIPIOS DEL HACCP

FECHA LIBERACIÓN

Clase 1: Principios del sistema HACCP

26/06

## 3 MÓDULO: APLICACIÓN DEL HACCP EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

FECHA LIBERACIÓN

Clase 1: Preparación para la implementación y Desarrollo de un plan HACCP

03/07

## 4 MÓDULO: MANTENIMIENTO Y AUDITORÍA DEL SISTEMA HACCP

FECHA LIBERACIÓN

Clase 1: Verificación y validación, auditoría y actualización del Plan HACCP

10/07

# ITINERARIO DEL CURSO

## \* TALLER DE CASOS PRÁCTICOS

FECHA LIBERACIÓN

Taller formativo de casos prácticos + Ebook  
"Reimplantología selectiva en Autismo"

17/07

## \* SEMANA DE TRABAJO INDIVIDUAL DEL ESTUDIANTE

FECHA ESTIPULADA

Estudio autogestionado con material proporcionado por la academia

22/07 al 28/07

## \* ENCUENTRO EN VIVO **OBLIGATORIO**

FECHA ESTIPULADA

Jornada obligatoria incluida en la nota final del curso.  
➔ Justificaciones: [academia.nutriactive@gmail.com](mailto:academia.nutriactive@gmail.com)

03/08 - 18:30 hrs

## \* EVALUACIÓN GLOBAL

FECHA ESTIPULADA

Cuestionario que engloba los contenidos de todos los módulos y tienes un plazo determinado para realizarla.

05/08 al 12/08

# ITINERARIO DEL CURSO

## \* DIPLOMAS

## FECHA ESTIPULADA

Podrás descargar el diploma de forma automática luego de dar por terminadas todas las lecciones, es importante que estén todas marcadas como completas.

Para conocer el proceso haz [CLIC AQUÍ.](#)

**Proceso  
automático**

**VISUALIZACIÓN DE LAS CLASES  
EN AULA POR 6 MESES**

**CONOCE AL EQUIPO**

# Gestión Académica



**Nta. Elizabeth Venegas C.**  
CEO Academia NutriActive



**Qf. PhD. Francisca Venegas C.**  
CFO y Director Técnico



**Nta. Valentina Fredes A.**  
Coordinador General



**Nta. Nicole Aguirre**  
Docente expositor

# Equipo Docente



Academia  
**NutriActive**  
Nutrición, deporte y salud



## **Nicol Jeanette Aguirre Cuevas**

- Licenciada en Nutrición dietética - UTC, Chile
- MSc. en Innovación Aplicada - UTC, Chile
- Certificación internacional en Gestión en Servicios de alimentación y Nutrición - Instituto Vive Sano, Brasil.
- Cert. en Técnicas básicas para la Gestión de Comités Paritarios de Higiene y Seguridad - ACHS, Chile.
- Capacitación Prácticas seguras de Higiene y manipulación de Alimentos - ACHS, Chile.
- Cert. en ergonomía y autocuidado en el trabajo - ACHS, Chile.
- Cert. Investigación y análisis de accidentes - ACHS, Chile.
- Cursos en Sistemas APPCC Seguridad Alimentaria - Coformación.
- Docente de carrera Nutrición y dietética y Coordinadora de Campos Clínicos - CFT Inacap, Chile.
- Experiencia en gestión y administración en área colectiva de máxima complejidad.



**CURSO ONLINE**

# Sistema HACCP: Actualización e implementación

## EVALUACIÓN Y APROBACIÓN

- Una vez terminada la entrega de los contenidos del curso, se otorga un plazo de **1 semana** para trabajo personal del estudiante antes de enviar la evaluación final.
- El curso cuenta con 1 evaluación final que engloba los contenidos de todos los módulos del curso, además de la **participación activa en el encuentro en vivo**.
- Las evaluaciones se realizan mediante el Aula Virtual, y tienes una semana para realizarla: **entre el 05 y 12 de agosto de 2024**.
- Tienes solo **un intento** para rendir la evaluación, una vez que la abres no puedes volver atrás, y cuentas con **2 horas** para realizar la evaluación final.
- La escala utilizada corresponde al 60% de exigencia y la **nota mínima de aprobación es 5,0**.
- Al finalizar el curso, se entrega un Certificado de Aprobación con el nombre del alumno, horas pedagógicas y nota obtenida.



**CURSO ONLINE**

# Sistema HACCP: Actualización e implementación

**INSCRIPCIÓN E  
INVERSIÓN**

## Chile:

- Estudiantes: 33.600 CLP
- Profesionales: 42.000 CLP

## Extranjeros:

- Estudiantes: 38 USD
- Profesionales: 48 USD

1. Revisa los detalles de nuestra Oferta Académica en nuestro Sitio Web ➔ [academianutriactive.com](http://academianutriactive.com)

2. Añade las formaciones que desees a tu carrito y crea una cuenta en el Aula Virtual.

3. Completa los campos con tus datos personales y realiza el pago.

4. Recibirás un correo desde la dirección "cursosweb@academianutriactive.com" con la bienvenida e información importante respecto a tu curso.

Revisa nuestras políticas de devolución y extensión de plazo haciendo [CLICK AQUÍ](#)



Academia  
**NutriActive**  
Nutrición, deporte y salud

**Encuéntranos  
en nuestras  
redes sociales  
para más  
información**



[/nutriactive.chile](#)



[informaciones@academianutriactive.com](mailto:informaciones@academianutriactive.com)



[@academia.nutriactive](#)



[www.academianutriactive.com](http://www.academianutriactive.com)