

CURSO ONLINE

Sistema HACCP: Actualización e implementación



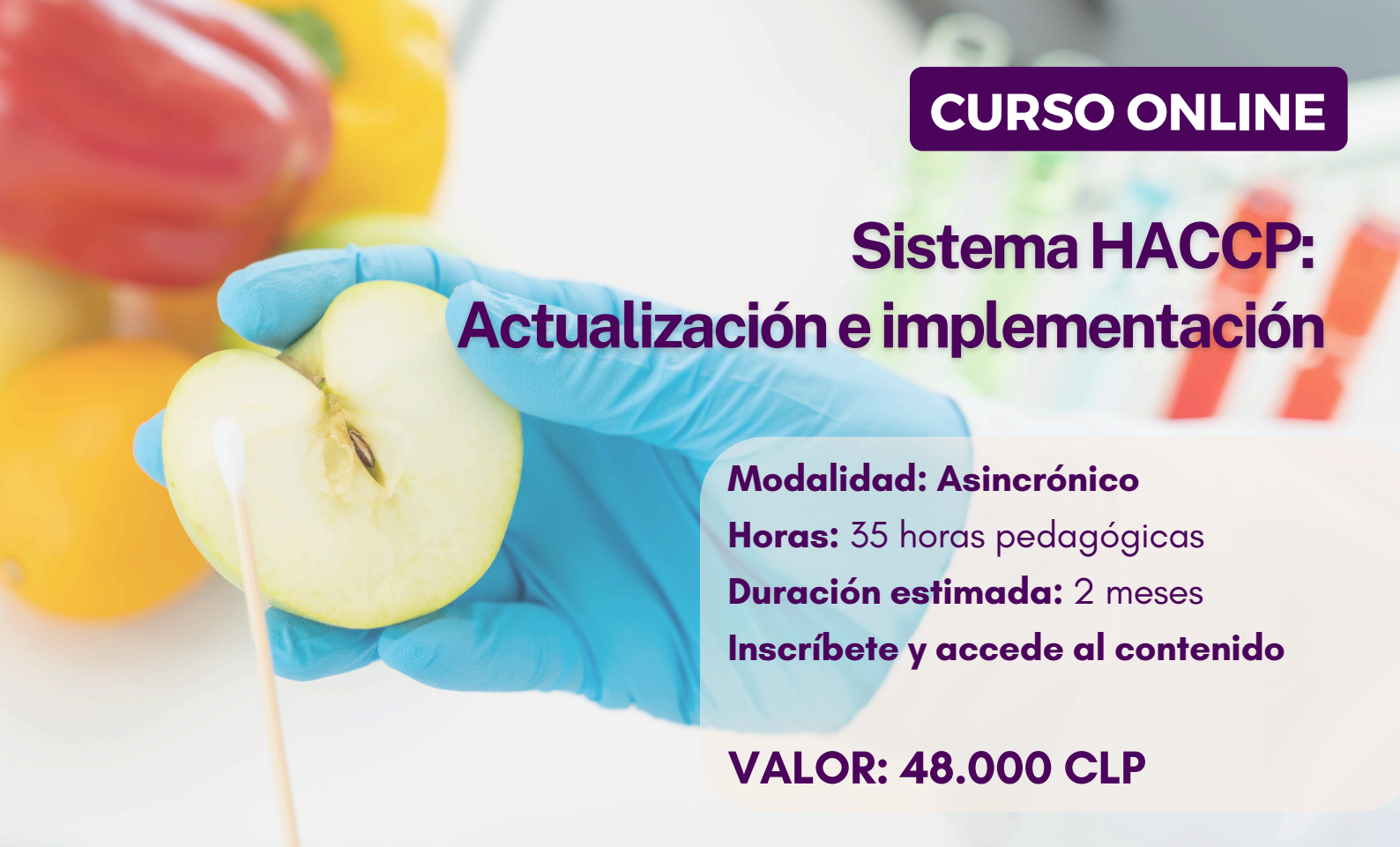
**De inicio
Inmediato**



HACCP

DIRIGIDO A:

Nutricionistas, nutriólogos, ingenieros 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

Horas: 35 horas pedagógicas

Duración estimada: 2 meses

Inscríbete y accede al contenido

VALOR: 48.000 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 es **100% asincrónico**, es decir, las clases son grabadas y las puedes visualizar a tu ritmo, además consta de:

- 4 Módulos compuesto por 6 video-clases 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 **12 meses** desde la fecha de inicio.

() **Importante:** Tanto el contenido, como el cuerpo docente y las fechas establecidas en este programa pueden estar sujetas a cambios*



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:** Acceso inmediato a todo el contenido una vez realizada la inscripción lo que permite visualizar 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:** En nuestro Sitio Web, al ingresar al Aula Virtual, podrás dejar tus dudas o comentarios debajo de cada videoclase, hasta terminar el tiempo estimado de duración.

HACCP

Standard (Crítical Points)
Analysis Control

Objetivo General

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

Objetivos Específicos

- 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

Acceso inmediato

2 MÓDULO: LOS SIETE PRINCIPIOS DEL HACCP

FECHA LIBERACIÓN

Clase 1: Principios del sistema HACCP

Acceso inmediato

3 MÓDULO: APLICACIÓN DEL HACCP EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

FECHA LIBERACIÓN

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

Acceso inmediato

4 MÓDULO: MANTENIMIENTO Y AUDITORÍA DEL SISTEMA HACCP

FECHA LIBERACIÓN

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

Acceso inmediato

ITINERARIO DEL CURSO

* TALLER DE CASOS PRÁCTICOS

FECHA LIBERACIÓN

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

Acceso inmediato

* EVALUACIÓN GLOBAL

FECHA ESTIPULADA

Cuestionario que engloba los contenidos de todos los módulos y tienes plazo hasta finalizar el acceso para realizarla.

Acceso Inmediato

* 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 12 MESES**



CONOCE AL EQUIPO

Gestión Académica



Nta. Elizabeth Venegas C.
CEO Academia NutriActive



Nta. Mauren Rosales R.
Coordinador Académico



Nta. Nicol Aguirre C.
Docente Principal

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.

Sistema HACCP: Actualización e implementación

EVALUACIÓN Y APROBACIÓN

- El curso cuenta con **1 evaluación final** que engloba los contenidos de todos los módulos del curso.
- Las evaluaciones se realizan mediante el Aula Virtual, y puedes realizarlas hasta finalizar el acceso al curso.
- 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**.
- Podrás descargar el Certificado en el Aula Virtual, en la sección de "Cursos completos".

Sistema HACCP: Actualización e implementación

INSCRIPCIÓN E INVERSIÓN

Chile:

- Estudiantes: 38.400 CLP
- Profesionales: 48.000 CLP

Extranjeros:

- Estudiantes: 46 USD
- Profesionales: 57 USD

1. Revisa los detalles de nuestra Oferta Académica en nuestro Sitio Web ➡ 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](#)

Sistema HACCP: Actualización e implementación

MÉTODOS DE PAGO



Con **Mercado Pago** podrás pagar a través de nuestro [sitio web](#) de forma segura con tarjeta de crédito, débito o utilizando tu saldo en la app.

(*) *Inscripción inmediata*



Paga con tarjeta de crédito o débito desde la plataforma **FLOW** a través de nuestro [sitio web](#).

(*) *Inscripción inmediata*



Paga en dólares desde cualquier país con la plataforma **PAYPAL**. Solicita el link a info.nutriactive@gmail.com, luego completa el siguiente [FORMULARIO](#) para asegurar tu inscripción.

(*) *Inscripción sujeta a verificación en 2 días hábiles.*



Realiza una **Transferencia bancaria** directa a nuestra cuenta, para ello completa el siguiente [FORMULARIO](#) para asegurar tu inscripción.

(*) *Inscripción sujeta a verificación en 2 días hábiles.*



Academia
NutriActive
Nutrición, deporte y salud

Encuéntranos en nuestras redes sociales para más información



[/nutriactive.chile](#)



informaciones@academianutriactive.com



[@academia.nutriactive](#)



www.academianutriactive.com