

## Actualización en Nch 2861:20011, Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - HACCP

### Objetivo Curso:

Los participantes al término del curso serán capaces de conocer las diferencias existentes entre la versión normativa antigua y actual, con el fin de determinar, definir y aplicar los conceptos señalados y facilitar la implementación y conformidades bajo un Sistema de Gestión en inocuidad alimentaria.

**Requisito:** No Aplica

**Dirigido a:** Grupo de Implementación / Gerentes, Jefes de Área, Profesionales de la industria agro alimentaria.

### CONTENIDO DEL CURSO

#### MODULO 1

Introducción – Aspectos Principales  
- Generalidades

#### MODULO 2

Comparación de requisitos entre versión 2004 y 2011

Requisito:

4. Programa de prerrequisitos.

5. Aplicación del Sistema HACCP.

5.1. Principios del sistema HACCP (7 Principios).

5.1.1 Principio 1

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.

**"Actividad/es de capacitación autorizada por el SENCE para los efectos de la franquicia tributaria de capacitación, no conducente/s al otorgamiento de un título o grado académico"**



BUREAU VERITAS CHILE

**FICHA DE INSCRIPCIÓN / ORDEN DE COMPRA**  
Enviar ficha al correo: [paola.sanchez@cl.bureauveritas.com](mailto:paola.sanchez@cl.bureauveritas.com)

**Nombre del Curso:** Actualización en Nch 2861:20011, Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - HACCP

**Horario:** 09:00 a 18:00 (Programa Incluye Almuerzo)

**Fecha :** 8 de febrero de 2012

**Código SENCE** 12-37-8757-58

**Lugar de Ejecución:** Alameda 816, Hotel Plaza San Francisco - (Metro U. de Chile)

**Valor Curso** : \$120.000.-

Datos de Facturación	
<b>Razón Social</b> :	<b>Rut</b> :
<b>Dirección</b> :	<b>Giro</b> :
<b>Comuna</b> :	<b>Región</b> :
<b>Teléfono/Fax</b> :	<b>E-mail</b> :
<b>Nombre Encargo Inscripción :</b>	
<b>Indicar si Inscribire con Sence, Otic:</b>	

Es responsabilidad de la Empresa o la OTIC correspondiente realizar el trámite ante SENCE y enviarnos una copia, junto con esta ficha de inscripción

\_\_\_\_\_  
FIRMA Y TIMBRE EMPRESA

Nº	Nombre Participante	Rut	Mail	Teléfono
1				
2				
3				
4				

Bureau Veritas Chile Capacitación Ltda. Se reserva el derecho de suspender o aplazar las fechas de sus cursos al no contar con el quórum mínimo; se dará aviso de dichos cambios solo a los alumnos inscritos.

**Toda Anulación de Inscripción deberá informarse por escrito con 72 hrs. hábiles de anticipación** a la fecha de inicio del curso, de lo contrario Bureau Veritas Chile Capacitación facturará el valor total del curso.

**LA SEGUNDA COPIA DE DIPLOMA TIENE UN VALOR DE 1 UF POR PARTICIPANTE**

**Inscripciones y Consultas**

**Paola Sánchez**

**Teléfono:** 02-4859097 **E-mail:** [paola.sanchez@cl.bureauveritas.com](mailto:paola.sanchez@cl.bureauveritas.com)

**Dirección:** Av. Marathon 2595, Macul, Santiago