



GRUPO OTEC

20  
25  
—

## Interpretación e Implementación NCh 2861:2011 para un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)

### Modalidades disponibles:

- **Presencial**
- **E-learning Sincrónico**
- **E-learning Asincrónico**



+56 9 9201 7537



Sofia.kemnitz@icmchile.cl



[www.ingecalchile.cl](http://www.ingecalchile.cl)



Bulnes N° 699, Of. 304 - Temuco

## ACREDITACIONES Y CERTIFICACIONES

Organismo Técnico de Capacitación acreditada por SENCE desde el año 2017 según ID OTEC N° 16777.



Certificación en Calidad según NCh 2728:2015



## INTRODUCCIÓN

La inocuidad alimentaria es un aspecto esencial en todas las etapas de la cadena de suministro de alimentos. La Norma Chilena NCh 2861:2011 establece un marco de referencia claro y sistemático para la implementación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en Inglés), generando un enfoque preventivo de gestión que permite identificar y controlar los peligros potenciales para asegurar alimentos seguros desde la producción hasta el consumo final.

El curso "Interpretación e Implementación NCh 2861:2011 para un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)" está diseñado para capacitar a los participantes en la comprensión profunda de los principios y prácticas de HACCP conforme a la norma. A través de contenidos teóricos y actividades prácticas, los participantes desarrollarán competencias para implementar un sistema de inocuidad eficaz en sus organizaciones, asegurando el cumplimiento de los requisitos de la norma y elevando los estándares de calidad en la producción alimentaria.

Este curso puede ser implementado en tres modalidades: presencial, e-learning sincrónico y e-learning asincrónico.

## OBJETIVO GENERAL

Capacitar a los y las participantes en la comprensión profunda de los principios y aplicaciones prácticas del “Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control” (HACCP) conforme a la norma chilena 2861:2011, garantizando la inocuidad de los alimentos en las distintas etapas de la cadena productiva.



## COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

1. Internalizan los principales “Procedimientos Operativos Estándar” y los “Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización” prerequisites para la generación de HACCP en la empresa, considerando las Buenas Prácticas de Manufactura y los conceptos asociados a la NCh 2861:2011.
2. Aplican criterios de la NCh 2861:2011 para el análisis de peligros físicos, químicos y biológicos respecto de materias primas, posibilidades de desarrollo microbiano, tipos de envase y material de empaque, métodos de almacenamiento y distribución y uso previsto del producto, considerando especificaciones que garantizan la inocuidad, el funcionamiento de equipos y sus especificaciones.
3. Aplican criterios de la NCh 2861:2011 para el establecimiento de Puntos Críticos de Control en un HACCP, por medio de la utilización de un árbol de decisiones, categorizando dichos puntos (biológico, físico, químico) y considerando Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manufactura.
4. Aplican criterios de la NCh 2861:2011 para el establecimiento de Límite Operacional y Límite Crítico en un HACCP, considerando sus diversas fuentes de información, evitando los errores frecuentes en su establecimiento.
5. Aplican criterios de la NCh 2861:2011 para el establecimiento de un sistema de monitoreo de control de Puntos Críticos de Control, considerando el qué, cómo y cada cuánto se monitorea, junto a su registro y estableciendo las responsabilidades respectivas.
6. Aplican criterios de la NCh 2861:2011 para el establecimiento acciones correctivas, considerando la investigación para determinar causas de las desviaciones, medidas eficaces para corrección y prevención de una desviación, verificación de la eficacia de medidas correctivas y la disposición del producto afectado y acciones eficaces que permiten retornar los procesos a las condiciones normales de funcionamiento.
7. Aplican criterios de la NCh 2861:2011 para el establecimiento de procedimientos de validación, verificación y reevaluación de HACCP, considerando auditorías internas del plan, verificación de equipos e instrumentos, tomas de muestras y análisis de productos, reevaluación integral del plan HACCP.
8. Aplican criterios de la NCh 2861:2011 para el establecimiento del sistema de documentación y registros del plan HACCP, considerando su conservación, las referencias para el plan, la eficacia y precisión de los mismos

## METODOLOGÍA DE TRABAJO

Curso taller activo/ participativo que con el correspondiente apoyo teórico, se centra en la experiencia práctica que posibilita el aprender haciendo, valorizando la propia vivencia del participante en la construcción de su aprendizaje.

## METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN

Ejercicios: actividades prácticas individuales y por módulo, las cuales podrán ser realizadas en diversas instancias (dependiendo de la modalidad elegida: clases presenciales, clases sincrónicas o período asincrónico) y terminadas por cada participante antes del fin de curso. Los ejercicios son aplicativos directamente a la materia revisada en cada módulo y aportan a potenciar la realización de la evaluación de salida.

Evaluación de salida: evaluación individual, en donde se medirá a través de preguntas de alternativas, verdadero / falso; y desarrollo, el grado de conocimiento adquirido por las y los participantes, en concordancia con el material expuesto en clases y el cumplimiento de objetivos.

## MODALIDAD DE EJECUCIÓN

### MODALIDAD PRESENCIAL(disponible desde 5 personas)

1. Plataforma LMS de apoyo a sesiones presenciales.
2. Asistencia presencial y enrolamiento de cada participante en plataforma.
3. Inducción al participante para el ingreso y conexión a plataforma; acceso a la documentación, ejercicios y evaluaciones.
4. Relator/a experto/a para el desarrollo de procesos de aprendizaje presencial.

### MODALIDAD E-LEARNING SINCRÓNICA(disponible desde 5 personas)

1. Plataforma LMS de trabajo sincrónico.
2. Enrolamiento de cada participante en plataforma.
3. Inducción a participantes para ingreso y conexión a plataforma; acceso a documentación, ejercicios y evaluaciones.
4. Los participantes tendrán un coordinador y relator que los acompañara durante todo su proceso de aprendizaje.

### MODALIDAD E-LEARNING ASINCRÓNICA

1. Plataforma LMS para trabajo asincrónico.
2. Enrolamiento de cada participante en plataforma
3. Inducción al participante para el ingreso y conexión a plataforma; acceso a la documentación, ejercicios y evaluaciones.
4. Los participantes tendrán un coordinador y un tutor que los acompañara durante todo su proceso de aprendizaje.

## PARTICIPACIÓN DE ROLES

### **Rol Coordinador:**

Acompaña a los participantes, resolviendo todas las dudas y consultas que tengan relación con la logística del curso, acceso a la información, documentos y plataforma Moodle.

### **Rol Tutor:**

Acompaña a los participantes, resolviendo todas las dudas y consultas que tengan relación con las temáticas de los cursos, ejercicios, test parciales y pruebas finales.

### **Rol Relator:**

Acompaña a las y los participantes durante su proceso de aprendizaje, entregando contenidos y ejercicios, resolviendo dudas y estableciendo ejemplos.

### **Rol Participante:**

Efectúa el proceso de aprendizaje del curso, realizando las actividades de aprendizaje, los test parciales y de salida y las acciones administrativas correspondientes.



## CONTENIDOS DEL CURSO

### 1: PRERREQUISITOS PARA LA INSTALACIÓN DE UN PLAN HACCP

#### Temáticas de la sesión

- Conceptualización de HACCP. Componentes fundamentales referidos a los peligros contra la inocuidad alimentaria. Definiciones básicas.
- Prerrequisitos de Implementación de HACCP. Alcance y campo de aplicación. POE:
- Sistema HACCP

### 2: ANÁLISIS DE PELIGROS

#### Temáticas de la sesión

- Objetivo de la identificación de peligros.
- Fuentes potenciales de peligros.
- Probabilidades de presencia de peligros.
- Probabilidad de ocurrencia de peligros
- Gravedad de efectos para la salud.
- Evaluación cualitativa/cuantitativa de peligros.
- Tipos de peligros: físicos, químicos, biológicos.
- Fuentes de peligro: personal, procesos, equipos, materias primas

## CONTENIDOS DEL CURSO

### 3: ESTABLECIMIENTO DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL

#### Temáticas de la sesión

- Diagrama de flujo para el establecimiento de PCC.
- Factores para el establecimiento de PCC.
- Control de BPA y BPM para el establecimiento de PCC.
- Información de ingredientes y cantidades de las materias primas, así como precauciones para el establecimiento de PCC.
- Registro del cumplimiento del PCC.
- Aplicación del “Árbol de Decisiones” para el establecimiento de PCC.

### 4: LÍMITE CRÍTICO Y LÍMITE OPERACIONAL

#### Temáticas de la sesión

- Conceptualización de límites críticos y límites operacionales.
- Factores para el establecimiento de límites críticos y operacionales.
- Fuentes del establecimiento de límites críticos.
- Registro de límites críticos

## CONTENIDOS DEL CURSO

### 5: SISTEMA DE MONITOREO DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL

#### Temáticas de la sesión

- Conceptualización de monitoreo de PCC.
- Objetivos de monitoreo de PCC.
- Procedimientos de Monitoreo: cómo, cuándo, qué y por quién.
- Continuidad del monitoreo.
- Equipo de monitoreo.
- Registro de monitoreo

### 6: ESTABLECIMIENTO DE ACCIONES CORRECTIVAS

#### Temáticas de la sesión

- Conceptualización de acción correctiva. “Pérdida de Control”, “Desvíos”.
- Establecimiento de acciones correctivas.
- Documentación de acciones correctivas

## CONTENIDOS DEL CURSO

### 7: PROCEDIMIENTOS DE VALIDACIÓN, VERIFICACIÓN Y REEVALUACIÓN DEL PLAN

#### Temáticas de la sesión

- Objetivos de procedimientos de verificación.
- Suficiencia de la frecuencia de verificación.
- Responsables de actividades de verificación.
- Actividades de verificación.
- Procedimiento de aplicación de la verificación.
- Validación del plan HACCP.

### 8: SISTEMA DE DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS DEL PLAN HACCP

#### Temáticas de la sesión

- Sistema de documentación. Características de eficacia y precisión.
- Documentos.
- Registros.
- Tipos de registros del plan HACCP.
- Revisión e importancia de registros del plan HACCP.
- Información de los registros.
- Información de los documentos.



## REQUISITOS DE APROBACIÓN

Promedio de notas de ejercicios  $\geq 4,0$   
Nota evaluación final  $\geq 4,0$ .

En modalidad Presencial: 75% de asistencia.

En modalidades Sincrónica y Asincrónica: conectividad mínima para aprobar 75%.

## CERTIFICACIÓN

Una vez finalizado y aprobado los cursos, los participantes recibirán la siguiente evidencia:

- Diploma de aprobación.
- Certificado de aprobación con nota y porcentaje de conectividad a plataforma.





GRUPO OTEC

## CONTACTO

Sofía Kemnitz

[sofia.kemnitz@icmchile.cl](mailto:sofia.kemnitz@icmchile.cl) / [sofia@grupootec.cl](mailto:sofia@grupootec.cl)

+56 9 9201 7537 / fijo: +56979970005

[www.ingecalchile.cl](http://www.ingecalchile.cl)

