



IMPLEMENTANDO EL SISTEMA HACCP EN FÁBRICAS DE ALIMENTOS PARA ANIMALES

Aplique los Principios del HACCP en la Producción de Piensos

2016**16**
HORAS

BENEFICIOS DE PARTICIPAR

Los piensos e ingredientes de piensos deben obtenerse y conservarse en condiciones estables para protegerlos de la contaminación por contaminantes químicos, físicos o biológicos u otros contaminantes no deseables durante su producción, manipulación, almacenamiento y transporte.

Para ello, en un enfoque de cadena alimentaria, deberán aplicarse las buenas prácticas agrícolas, las buenas prácticas de manufactura (BPM) y, si corresponde, los principios del Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP).

Para obtener alimentos pecuarios inocuos para los consumidores y cuidar el estado sanitario e los animales, es necesario que quienes producen piensos o ingredientes para piensos y quienes producen animales, colaboren en la prevención de la contaminación en cada uno de los alcances de la cadena de producción de alimentos de origen pecuario.

Al finalizar este curso, usted estará capacitado para:

1. Identificar las regulaciones nacionales e internacionales asociadas a la producción de piensos
2. Reconocer los principales contaminantes en ingredientes y piensos
3. Aplicar las buenas prácticas de manufactura (BPM) y HACCP en las industria de piensos

ITINERARIO DE APRENDIZAJE



PLANIFICANDO EL DESEMPEÑO

Que la calidad y eficiencia de los procesos productivos sea fruto de la planificación.

VALOR CURSO

\$238.000.- por participante.

US\$335.- por participante.

Descuento especial ALUMNI()*

Se considera ALUMNI toda persona que haya realizado un curso con GCL Capacita S.A. durante los últimos 12 meses.

IMPORTANTE

*El trámite SENCE es de exclusiva responsabilidad de la empresa participante **realizando 2 días hábiles** antes como plazo máximo previo al inicio del curso. Mayores informaciones: www.sence.cl*

La empresa se reserva el derecho de modificar las fechas de ejecución y/o suspender un curso de no contar con el grupo mínimo y/o razones de fuerza mayor.

En caso de no anular con 48 hrs. de anticipación se procederá a cobrar el 50% del valor del curso.

QUIÉNES DEBERÍAN PARTICIPAR

Este Curso será de utilidad, para todos aquellos profesionales de la industria de alimentos para animales, proveedores de insumos e ingredientes, auditores y autoridad sanitaria relacionada con la producción animal.

PRERREQUISITOS

Sin prerrequisitos.

METODOLOGÍA

Todos nuestros cursos poseen actividades dinámicas y activas, con la finalidad de formar competencias desde la práctica.

QUÉ VAMOS A APRENDER

UNIDAD 1:

REGULACIONES NACIONALES E INTERNACIONALES PARA LA INDUSTRIA DE PIENSOS

- Impacto de alimentos de origen pecuario en la salud pública
- Programas de control públicos y privados en Chile
- Normas Generales del Codex Alimentarius para piensos
- Regulación nacional para la industria de piensos: Decreto 307 - Reglamento De Alimentos Para Animales, Resolución 2487 - Establece Requisitos Operacionales Y Estructurales De Fábricas De Ingredientes De Origen Animal Destinados A La Alimentación Animal, Resolución 5025 - Establece Alcance Del Programa De Aseguramiento De Calidad En Fábricas O Elaboradoras De Alimentos Y Suplementos Para Animales Y Fábricas De Ingredientes De Origen Animal Destinados A La Alimentación Animal, Resolución 5580 - Establece Requisitos Para El Funcionamiento De Fabricas Y Plantas Elaboradoras De Alimentos Y Suplementos Para Animales
- Regulación internacional para la industria de piensos: Reglamento (CE) nº 854/2004-Normas Específicas Para La Organización De Controles Oficiales De Los Productos De Origen Animal Destinados Al Consumo Humano, Reglamento 1831/2003 sobre aditivos en piensos, Reglamento 767/2009 sobre etiquetado en piensos, Reglamento sobre uso de proteínas de origen animal procesadas.

UNIDAD 2:

LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA PRODUCCIÓN DE PIENSOS

- Evidencias nacionales e internacionales de contaminantes y sus impactos en la salud animal y salud de las personas
- Producción agrícola de piensos: contaminación química y microbiológica
- Contaminantes Químicos: dioxinas, dibenzofuranos y BPC análogos a las dioxinas (dioxinas), Micotoxinas: aflatoxina B1, Metales pesados, medicamentos veterinarios. Plaguicidas, organoclorados
- Peligros biológicos para animales y enfermedades zoonóticas; Brucela, Samonella, Campylobacter jejuni, parásitos
- ACTIVIDAD: Identificando peligros en la industria de piensos

UNIDAD 3:

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PROGRAMA DE PRERREQUISITOS

- Edificios e instalaciones: ubicación de la planta de piensos, diseño y trazado, estructura interna y sus elementos, suministro de agua, instalaciones para higiene del personal, calidad, temperatura y ventilación del aire, iluminación y equipos
- ACITIVDAD: Diseñando Procedimientos Operativos Estandarizados
- Saneamiento del ambiente de trabajo: Higiene y salud del personal, limpieza y sanitización, manejo de desechos, manejo de productos químicos, manejo de plagas, agua de proceso

Formando personas para un desempeño superior
CALIDAD - INOCUIDAD - TECNOLOGÍA - GESTIÓN



INFORMACIÓN GENERAL

NOMBRE:

Fundamentos para el Diseño y Aplicación de un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria

CÓDIGO SENCE:

12-37-9214-53

DURACIÓN:

16 horas

OTEC:

GCL CAPACITA S.A.

RUT:

76.501.680-0

DIRECCIÓN OTEC:

República Árabe de Egipto 250 Of. 4 Las Condes - Santiago.

HORARIO:

08:30 a 12:30 y 13:30 a 17:30 hrs.

REGISTRO DE PARTICIPANTES:

08:15 a 08:30 hrs. Se solicita llegar puntual, por la nueva modalidad de inscripción con Libro de Clases Electrónico.

LUGAR EJECUCIÓN

SANTIAGO:

República Árabe de Egipto 250 Of. 4 Las Condes.

CONCEPCIÓN:

Consultar.

PUERTO MONTT:

Consultar.

INCLUYE

Archivador temático, Diploma de Participación de GCL Capacita, Certificado de Aprobación digital, Almuerzo y Coffee Break.

CONTACTO

Tel.: +562 2229 7490

+562 2229 1270

Email: formacionCI@eurofins.com

Web: www.eurofins.cl

CONSULTE POR MODALIDAD DE CURSO CERRADO

- Producción y sus Controles: Control de producción y calidad, recepción, almacenamiento y distribución de ingredientes y piensos, control de materias primas y envases, trazabilidad, retiro de Mercado, capacitación del personal
- ACTIVIDAD: Protegiendo mi proceso

UNIDAD 4:

ENFOQUES PARA LA APLICACIÓN DEL HACCP EN LA PRODUCCIÓN DE PIENSOS

- Los principios del HACCP como garantía
- Enfoque del HACCP en la salud animal y las salud pública: una mirada diferente
- ACTIVIDAD: Asociando peligros a la salud animal y la salud pública
- Los pasos previos para implementar HACCP: Formación del equipo de trabajo, Descripción de productos, desarrollo de flujograma, determinación del uso previsto del producto, confirmación del diagrama de flujo in situ
- ACTIVIDAD: El camino de los piensos
- Los principios para el diseño del HACCP: Identificación y análisis de los peligros, determinación de peligros significativos, establecimiento de medidas preventivas, identificación de PCC, determinando los límites críticos
- ACTIVIDAD: Determinando los PCC
- Los principios para la operación del HACCP: monitoreo y acción correctiva, actividades de verificación y registros
- ACTIVIDAD: Desarrollando el plan de verificación

EVALUACIÓN FINAL

Formando personas para un desempeño superior
CALIDAD - INOCUIDAD - TECNOLOGÍA - GESTIÓN



CONTACTO

Tel.: +562 2229 7490
+562 2229 1270

Email: formacionCI@eurofins.com

Web: www.eurofins.cl

CONSULTE POR MODALIDAD
DE CURSO CERRADO