



## **“DESARROLLO E IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA 2861- HACCP – NORMA TÉCNICA 174”**

### **INTRODUCCIÓN A LA NORMA CHILENA 2861 / NT 174**

- Inocuidad alimentaria: definiciones y su importancia
- Características del HACCP y Presentación de los 12 pasos.
- Los 7 principios del HACCP - beneficios
- Reglamento sanitario de los alimentos 977
- Alcance y Referencia normativas
- Los principales Prerrequisitos para la implementación del HACCP
  
- TALLER Y EJERCICIOS

### **PASOS PRELIMINARES DE LA NORMA CHILENA 2861 / NT 174**

- Pasos preliminares del HACCP:
- Formación del equipo HACCP
- Descripción del producto
- Determinación del uso previsto del producto
- Elaboración de un diagrama de flujo
- Confirmación in situ del diagrama de flujo
  
- TALLER Y EJERCICIOS

### **LOS 7 PRINCIPIOS DE LA NORMA CHILENA 2861 / NT 174**

- Principio 1: Análisis de peligros
- Identificación de peligros en las materias primas, insumos y proceso.
- Análisis de peligros: probabilidad de ocurrencia, severidad del peligro
- Definir medidas de prevención y/o control.
  
- Principio 2: Determinar los puntos críticos de control
- Metodología del árbol de decisión.

### **PRINCIPIO 3: ESTABLECER UN LÍMITE O LÍMITES DE CRÍTICOS**

- Selección y validación del o los límites críticos
- Límites operacionales u operativos.



#### **PRINCIPIO 4: ESTABLECER UN SISTEMA DE MONITOREO DEL CONTROL DE LOS PCC**

- Parámetros, metodologías, responsabilidades, exigencias.
- Principio 5: Establecer las acciones correctivas
- Objetivos, manejo del proceso fuera de control
- Segregación del producto afectado
- Acciones correctivas inmediatas y resolutivas

#### **PRINCIPIO 6: ESTABLECER PROCEDIMIENTOS DE VALIDACIÓN, VERIFICACIÓN Y DEL SISTEMA.**

- Validación: Revisando los distintos enfoques basados en metodología del Codex
- Verificación: Observación de las operaciones y del control del proceso, muestro y análisis de laboratorio, revisión de registros, análisis de tendencias de resultados
- Uso del Reglamento Sanitario de los Alimentos como base para la verificación de producto
- Reevaluación.

#### **PRINCIPIO 7: ESTABLECER UN SISTEMA DE DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS**

- Tipos de registros
- Buen uso y custodia de registros
- Exigencia para la retención de registros
- TALLER Y EJERCICIOS
- EVALUACIÓN FINAL