



## Diploma de Extensión Internacional a Distancia 2014

### Implementación del Sistema HACCP en la Industria de Alimentos

#### Dirigido a:

Profesionales Universitarios o Técnicos: Ingenieros de Alimentos, Médicos Veterinarios, Nutricionistas, Bioquímicos, Ingenieros Agrónomos, Tecnólogos Médicos, Médicos, Técnicos en Alimentos, Jefes de Servicios de Alimentación, Gerentes de Industrias de Alimentos y Educadores que realicen docencia o investigación en el área de alimentos.

**Inicio:** 31 de marzo de 2014

**Término:** 7 de noviembre 2014

Valor: \$ 1.150.000 equivalente a US\$ 2.200

#### Director Académico

Prof. Guillermo Figueroa Gronemeyer

#### Docentes

Prof. Guillermo Figueroa Gronemeyer

Miriam Troncoso – Tecnólogo Médico

Angélica Reyes – Bioquímico

Pilar Sánchez – Médico Veterinario

María Josefa Henríquez – Bioquímico

#### Informaciones, Inscripciones

Sra. Gloria Vergara

e-mail: [gvergara@inta.uchile.cl](mailto:gvergara@inta.uchile.cl)

[extensio@inta.uchile.cl](mailto:extensio@inta.uchile.cl)

Teléfono: (562) 29781401

#### Formulario de Inscripción

Ninoska Cordero – Bioquímico

María José Saludes - Ingeniero Civil en Biotecnología



#### Principales contenidos del diploma:

Tópicos relevantes a la inocuidad de los alimentos en el mundo globalizado.

Conceptos sobre el rol ecológico de los microorganismos y su relación con el medio ambiente, los alimentos y el agua.

Principales agentes microbianos asociados a Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA) y las relaciones matriz/patógeno.

Mecanismos patogénicos de los principales agentes microbianos causantes de ETAs.

Metodologías para evaluar la presencia de microorganismos patógenos según tipo de alimentos.

Normativas nacionales e internacionales involucradas en el tema de inocuidad alimentaria.

Criterios microbiológicos y los planes de muestreo aplicados por el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA).

Peligros biológicos, físicos y químicos de contaminación en alimentos.

Pre-requisitos en la implementación del sistema HACCP (Hazard analysis and critical control points).

Modelos de manejo de los Sistemas de control de alimentos en países desarrollados.

Fuentes de información relevantes al control de alimentos

Concepto, origen y desarrollo del sistema HACCP y sus ventajas.

Pasos para la implementación del HACCP, formación del equipo, diagrama de flujo, descripción y destino del producto.

Estructura y 7 principios del Sistema HACCP.

Conceptos básicos de auditoría de Pre-requisitos y Sistema HACCP.

Trabajo de grupo: Bases conceptuales de un plan HACCP para un alimento relevante para el país.

Aquellos alumnos que deseen postular al Diplomado de Extensión a distancia deben cumplir todos los Cursos (Inocuidad microbiológica, Pre-requisitos e introducción al HACCP) y luego viajar al INTA por una semana (5 días hábiles) para hacer una estadía práctica de Laboratorio y presentar su trabajo de grupo (HACCP) ante los académicos en conjunto con los alumnos del Diplomado Presencial.

Semana Presencial: 3 al 7 noviembre

