



Confidence
Academy



CURSO ONLINE

CODEX 2023

APLICACIÓN DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

DURACIÓN: 08 HORAS

WWW.CONFIDENCECHILE.CL

INTRODUCCIÓN

El Codex Alimentarius tiene como objetivo asegurar alimentos inocuos y de calidad para todas las personas en cualquier parte del mundo, protegiendo así la salud pública.

Los Principios Generales de Higiene de los Alimentos, un documento fundamental adoptado en 1969 y revisado en varias ocasiones, incluyendo una actualización significativa en 2020.

Estos principios proporcionan pautas para la industria alimentaria y sirven como base para que las autoridades supervisen la inocuidad y la idoneidad de los alimentos. Además, discutiremos cómo las empresas pueden aplicar estos principios para desarrollar sus propias prácticas de higiene y cumplir con los requisitos legales, destacando la importancia de este documento para todos los involucrados en la cadena alimentaria, desde gerentes de producción hasta líderes de inocuidad alimentaria.

Conocer y comprender el Codex Alimentarius es fundamental para garantizar la seguridad alimentaria y la calidad de los alimentos que consumimos.

¿QUÉ APRENDERÁS EN ESTE CURSO?

Este curso está orientado a comprender los principios generales de higiene de los alimentos basados en el Codex Alimentarius, como herramienta base para la orientación y el diseño de planes de inocuidad alimentaria sustentados en Buenas Prácticas de Higiene y el Sistema HACCP.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

- Personal de las empresas que tienen como responsabilidad la gestión de inocuidad alimentaria.
- Supervisores y personal responsable de áreas.
- Jefes de Aseguramiento de la Calidad.
- Gerentes y jefes de Plantas.

OBJETIVO GENERAL

- El objetivo de este curso es proporcionar el conocimiento de la nueva edición de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos, Codex Alimentarius 2022, publicado en abril 2023, como herramienta de orientación para la implementación de los sistemas de inocuidad de los alimentos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer los antecedentes del Codex Alimentarius
- Entregar a los participantes los conocimientos básicos para comprender y aplicar correctamente los conceptos de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos.
- Comprender los principales cambios de la versión 2023.

MÓDULO I: ACTUALIZACIÓN DE LOS PGHA 2023 DEL CODEX ALIMENTARIUS

- Antecedentes Generales
- Comparación versión 2020 y 2023
- Novedades de la revisión 2023
- Principios generales de higiene de los alimentos
- Introducción
- Objetivos
- Alcance
- Uso
- Principios generales
- Definiciones

MÓDULO II: PARTE 1 DE LOS PGHA: BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE

- Introducción y control de los peligros alimentarios
- Producción primaria
- Establecimiento - diseño de instalaciones y equipos
- Formación y competencia
- Mantenimiento, limpieza y desinfección y control de plagas del establecimiento
- Higiene personal
- Control de operación
- Información del producto y conocimiento del consumidor
- Transporte

MÓDULO III: PARTE 2: DE LOS PGHA SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP) Y DIRECTRICES PARA SU APLICACIÓN

- Introducción
- Principios del sistema HACCP
- Directrices generales para la aplicación del sistema HACCP
- Aplicación de los principios del HACCP





Confidence
Academy

Contacto Comercial

Camila Muñoz F.

Fono/Whatsapp: +56 9 3933 3840
e-mail: capacitacion@confidencechile.cl

Mabel Mora C.

Fono/Whatsapp: +56 9 9417 6875
e-mail: mabel.mora@confidencechile.cl

WWW.CONFIDENCECHILE.CL

