



UNIVERSIDAD DEL BÍO - BÍO

SEMINARIO HACCP

(Hazard Analysis and Critical Control Point)

ANÁLISIS DE RIESGOS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS

LA EXPERIENCIA CANADIENSE EN EL DESARROLLO DEL

Programa Intensivo
de Seguridad de
Alimentos

The Food Safety
Enhancement
Program

ORGANIZA

- Universidad del Bío-Bío

AUSPICIAN

- Universidad del Bío-Bío
- Fundación para la Innovación Agraria (FIA)

PATROCINAN

- Secretaría Regional del Ministerio de Agricultura
- Asexma Bío-Bío
- Cooperativa Agrícola Chacay



UNIVERSIDAD DEL BÍO - BÍO

PRESENTACION

Este Seminario se ha programado como la fase inicial de un **proyecto piloto**, para introducir en el sector agroindustrial de la región del Bío-Bío el sistema HACCP. La iniciativa ha sido promovida por la Universidad del Bío-Bío, con el auspicio de la **Fundación para la Innovación Agraria**, con la colaboración de la **Canadian Food Inspection Agency y Agriculture and Agri-Food Canada**.

En la optimización de la productividad del sector agroindustrial, **el sistema HACCP** constituye una parte importante del concepto de **Gestión de Calidad Total**, que busca alcanzar una administración eficiente y exitosa mediante el mejoramiento continuo de la calidad de los procesos, productos y servicios, reduciendo costos y mejorando la motivación del personal.

Para conseguir este fin se busca una excelente calidad de los insumos, calidad de la gestión de los proveedores y calidad en la operación de todas las áreas funcionales de la organización, incluyendo procesos gerenciales, técnicos, operacionales y administrativos con el objeto de entregar un producto o servicio a **plena satisfacción del cliente**.

El sistema HACCP, **Hazard Analysis and Critical Control Point** (Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos) es una tecnología preventiva, que identifica y corrige los posibles riesgos que ponen en peligro la calidad de un alimento, durante el proceso de producción. Constituye además, el requisito básico de aseguramiento de calidad, para los productos alimenticios destinados a la mayoría de los mercados internacionales.

En el mercado nacional la introducción de esta tecnología constituiría un sistema de **salud preventiva**, que puede reducir considerablemente los costos del Servicio Nacional de Salud, al disminuir los riesgos de toxiinfecciones alimentarias provocadas por el consumo de alimentos contaminados con microorganismos patógenos.

La extraordinaria conveniencia de esta tecnología radica en que proporciona una alta seguridad en la producción de un alimento, permitiendo producir alimentos libres de peligros para la salud de los consumidores.



UNIVERSIDAD DEL BÍO - BÍO

DESCRIPCION BASICA DE LA TECNOLOGIA

- Investiga, identifica y corrige los riesgos de contaminación en la producción de alimentos, controlando puntos críticos del proceso de producción.
- Ubica los riesgos específicos de contaminación (biológicos, químicos y físicos) a lo largo de toda la cadena de producción, y establece los puntos críticos de control de estos riesgos.
- Establece procedimientos de muestreo y de análisis de muestras.
- Reduce costos eliminando pérdidas de insumos por rechazo de productos terminados.
- Ayuda a abrir nuevos mercados y asegura la continuidad de los existentes.
- Califica junto con las Buenas Prácticas de Manufactura (Good Manufacturing Practices), para el registro con las Normas ISO 9000.
- Constituye una condición para obtener la certificación de un producto alimenticio, destinado a la mayoría de los mercados internacionales.

OBJETIVOS DEL SEMINARIO

- Dar a conocer la experiencia canadiense en el desarrollo y la implementación de esta tecnología en el sector agroindustrial en Canadá.
- Promover y difundir la introducción del sistema HACCP en el sector agroindustrial en la región del Bío-Bío, como una contribución al desarrollo productivo del sector.
- Familiarizar a empresarios agroindustriales, productores del agro, profesionales, funcionarios de los Ministerios de Agricultura y Salud interesados en las aplicaciones del sistema HACCP.



UNIVERSIDAD DEL BÍO - BÍO

PROGRAMA

- ◆ Inauguración (Objetivos del Seminario)
- ◆ Estado de Desarrollo del Sistema HACCP en Chile
- ◆ Visión General del Sistema HACCP
 - Introducción
 - ¿Que es el Sistema HACCP?
 - Antecedentes Históricos
 - Visión Internacional del Sistema
 - Principios Generales Sobre Higiene de Alimentos
 - Aspectos Generales de los Principios de un Programa HACCP
 - Bases del Programa
 - Buenas Prácticas de Producción (Good Manufacturing Practices)
 - Normas ISO 9000
 - Desarrollo de los Pre-Requisitos del Programa
- ◆ Codex Alimentarius
 - Implementación y Discusión de un Programa HACCP
- ◆ Uso de Modelos Genéricos
- ◆ Adaptación de Modelos Genéricos Canadienses en Chile
- ◆ Desarrollo de un Sistema de Auditoría Interna
- ◆ Aspectos Generales de la Implementación en Canadá



UNIVERSIDAD DEL BÍO - BÍO

RELATORES

Roger T. Wray

Miembro del equipo regional de implementación de programas de mejoramiento de la seguridad de los alimentos de la **Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos** de Ontario, Canadá.

Yin Wong Lee

Agente de la oficina regional de programas para alimentos procesados de la **Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos** de Ontario, Canadá.

Guillermo Schaffeld G.

Ing. Civil Bioquímico, MSc. en Tecnología de Alimentos, MIT, USA, Académico Depto. Ingeniería Industrial, UBB, Consultor de Empresas en Diseño y Aplicación de sistemas HACCP, Chile.

Max Francisco Aguayo

Ing. Civil Mecánico, MSc. Universidad de Toronto, Canadá, Académico del Departamento de Ing. Mecánica, UBB, Coordinador con la Canadian Food Inspection Agency y Agriculture and Agri-Food Canadá.



UNIVERSIDAD DEL BÍO - BÍO

INFORMACION GENERAL

FECHA	: Miércoles 11 y Jueves 12 de Noviembre de 1998
HORARIO	: 08.30 a 12.30 horas y de 14.00 a 18.00 horas
LUGAR	: Auditorio Facultad de Ingeniería Universidad del Bío-Bío, Concepción
VALOR	: \$56.000.- (cincuenta y seis mil pesos)
CODIGO SENCE	: En trámite
PLAZO DE INSCRIPCION	: Jueves 5 de Noviembre, 1998.
INSCRIPCION E INFORMACION	: Srta. Juana Obrequé F.
FONO	: 26 1626 ó 26 1625 de 08.00 a 17.45 horas : 26 1526 de 17.45 a 20.00 horas
FAX (Opcionalmente, envío Inscripción)	: 31 3897



UNIVERSIDAD DEL BÍO - BÍO

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN (Cupos Limitados)

IDENTIFICACION DE LA EMPRESA			
Empresa:		Giro:	
Dirección:		Ciudad:	
R.U.T.:	Fono:	Fax:	

IDENTIFICACION DEL PARTICIPANTE		
Nombre:		
Dirección:		
R.U.T.:	Fono:	Fax:

FORMA DE PAGO	
Solicita Factura a Nombre de la Empresa: SI <input type="checkbox"/>	Cancelar Particular: SI <input type="checkbox"/>
Enviar este talón a Fax (41) 31 3897	Enviar adjunto a cheque nominativo y cruzado a nombre de la Universidad del Bío-Bío, Facultad Ciencias Empresariales, Avda. Collao 1202 o Casilla 5-C, Concepción