

Curso de HACCP Análisis de peligros y puntos críticos de control para alimentos, registrado ante STPS.

Incluye material para participantes, guías de HACCP en formato electrónico, bolígrafo, reconocimiento con valor curricular y formato DC-3 para los participantes que aprueben el curso, servicio continuo de café, galletas.

Duración: 16 horas **Horario:** 9:30 – 17:30 horas

Requisito del participante: Traer USB

Sede: Buenavista # 258, Col. Lindavista, delegación Gustavo A. Madero. México, DF.

Objetivo: Conocer los 7 principios del análisis de peligros y puntos críticos de control, para aplicarlos eficazmente en los procesos de producción de alimentos u otros relacionados.

Al término del curso el participante tendrá los conocimientos para hacer un plan HACCP.

Dirigido a:

- Coordinadores de HACCP
- Personal encargado de la gestión de calidad e inocuidad
- Personal de producción, mantenimiento y almacenes
- Personal encargado de la implantación del sistema HACCP
- Miembros del equipo HACCP

Instructor: Certificado por la international HACCP alliance.

Temario general:

1. Generalidades del sistema HACCP

- El Codex Alimentarius
- ¿Qué significa HACCP?
- HACCP en Español
- Beneficios del sistema HACCP
- Los efectos del HACCP en el consumidor
- Relación entre HACCP, ISO 22000, SQF y BRC
- Enfoque de HACCP
- Campo de aplicación
- Factores críticos de éxito
- Definición de inocuidad de los alimentos
- Definición de peligro
- Los 7 principios del sistema HACCP
- El HACCP como traje a la medida

Buenavista #258, Col. Lindavista, delegación Gustavo A Madero. México, DF. C.P. 07300.

Tel. (0155) 5367-8683 y 5586-4043

Email: info@mcgmexico.com

<http://www.mcgmexico.com>



- Flexibilidad del sistema HACCP

2. Gestión de los prerrequisitos

- Los programas previos al HACCP
- Importancia de los prerrequisitos o BPMs
- Características de los prerrequisitos o BPMs
- Prerrequisitos específicos
- Normas Oficiales Mexicanas de prerrequisitos
- El ciclo PHVA para la gestión de prerrequisitos

3. Etapas previas a la aplicación del HACCP

- Importancia de las etapas previas
- Formación del equipo HACCP
- Descripción del producto
- Agrupación de productos similares
- Determinación del uso previsto
- Elaboración del diagrama de flujo
- Confirmación in situ del diagrama de flujo

4. Análisis de peligros físicos, químicos y biológicos

- ¿Qué es un peligro?
- ¿Qué es una adulteración?
- Características de los peligros físicos
- Peligros físicos según FDA
- Peligros químicos
- Los alérgenos como peligros químicos
- Peligros biológicos
- Características de microorganismos patógenos
- Evaluación de peligros por probabilidad y gravedad
- Criterios y tablas para evaluación de peligros
- Factores a considerar en el análisis de peligros

5. Determinación de puntos críticos de control (PCC)

- ¿Qué es un punto crítico de control (PCC)?
- Métodos para la identificación de PCC
- Criterios para la identificación de PCC
- Errores comunes al identificar los PCC
- Uso del árbol de decisiones
- Rediseño de procesos a partir del árbol de decisiones

6. Definición de límites críticos

- ¿Qué es un límite crítico?
- Límites críticos comunes en la industria de alimentos
- Requisitos para los límites críticos
- Fuentes de información para los límites críticos

7. Vigilancia de los puntos críticos de control

- ¿Qué es la vigilancia o monitoreo?
- El control del proceso y la vigilancia



- Identificación de tendencias en los procesos
- Frecuencia de la vigilancia

- Mediciones físicas y químicas vs microbiológicas
- Información a definir para la vigilancia
- Errores comunes al hacer la vigilancia

8. Medidas correctivas

- ¿Qué es una medida correctiva?
- Desviaciones y acciones correctivas
- Manejo de producto afectado
- Requisitos mínimos para el plan HACCP
- Elementos adicionales a incluir en el plan HACCP

9. Procedimientos de verificación

- ¿Qué es la comprobación o verificación?
- Métodos y frecuencia para la verificación
- Objetividad e imparcialidad en la comprobación
- Ejemplos de actividades de verificación
- Validación y revalidación del plan HACCP

10. Sistemas de registro y documentación

- Características de los documentos y registros
- Ejemplos de documentos y registros
- El plan HACCP

11. Conclusiones

MCG de México