



MCG de México

## **Curso: Análisis de Peligros y Controles Preventivos basados en Riesgos (HARPC), certificado por BRCGS**

### **Incluye:**

- ✓ Manual del participante
- ✓ Bolígrafo
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC-3 (STPS)
- ✓ 6 meses de asesoría por email o WhatsApp sin costo
- ✓ Garantía de satisfacción: Si el curso no es de su agrado, le devolvemos su dinero

**Duración:** 16 horas

**Instructor:** Con más de 15 años de experiencia en HARPC.

### **Objetivos:**

Al finalizar el curso, el participante:

- Describirá cómo el estándar BRCGS para la seguridad alimentaria se alinea con la regla de controles preventivos de FSMA
- Explicará los estándares BRCGS y los requisitos de HARPC para el desarrollo y la gestión de un alimento
- Analizará un plan de seguridad
- Adaptará un sistema de gestión de seguridad alimentaria (SGSA) BRCGS para cumplir con la regulación de Controles Preventivos.
- Revisará las no conformidades comunes relacionadas con HACCP y HARPC encontradas en las auditorías BRCGS
- Revisará los principios del análisis de riesgos

**Evaluación:** Calificación mínima de 60%

**Requisitos:** Realizar su registro en la página de BRCGS Educate.

### **Dirigido a:**

- Personal operativo, de calidad y técnico responsable del desarrollo y la gestión diaria del plan HARPC
- profesionales de BRCGS



MCG de México

## Temario general.

### 1. Introducción al análisis de peligros y controles preventivos basados en riesgos (HARPC)

- Regla de controles preventivos de FSMA
- HARPC vs. HACCP
- BRCGS y HARPC
- Análisis de riesgos BRCGS
- Programas prerrequisitos
- Plan de seguridad alimentaria
- No conformidad
- Introducción de HARPC
- Compromiso de la Dirección
- HARPC y análisis de riesgos

### 2. Implementación del HARPC

- Paso 1: Calificación individual
- Equipo de seguridad alimentaria
- Paso 2: Análisis de peligros
- Determinación e peligros significativos
- Análisis de peligros y riesgos
- Medidas de control
- Árbol de decisión
- Controles preventivos
- Paso 3: Controles preventivos
- BRCGS y HARPC Controles de la cadena de suministro
- Control de alérgenos BRCGS y HARPC
- BRCGS y HARPC Controles de saneamiento
- Controles de proceso
- Plan de retiro
- Otros controles
- Paso 4: Monitoreo
- Paso 5: Acción correctiva
- Paso 6: Verificación
- Reanálisis del Plan
- Revisión del Plan
- Plan de seguridad alimentaria
- Mantenimiento de registros

### 3. Conclusiones

**Metodología:** 60% teoría – 40% ejercicios y casos prácticos