

Curso: Análisis de Peligros y Evaluación de Riesgos (HARA), 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 Análisis de Peligros y Evaluación de Riesgos (HARA).

Objetivos:

Al finalizar el curso, el participante:

- Comprenderá los principios del análisis de peligros y evaluación de riesgos
- Explicará los programas de prerrequisitos (PPR)
- Explicará las etapas de preparatorias para el Desarrollo de un Plan HARA
- Comprenderá los principios en el desarrollo del Plan HARA
- Conocerá los beneficios de un Plan HARA estructurado

Evaluación: Calificación mínima de 60%

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

Dirigido a:

- Personal responsable de los materiales de embalaje
- Fabricantes de productos de consumo, almacenamiento y distribución
- Gerentes técnicos, gerentes de calidad
- Miembros de equipos de gestión de calidad y seguridad de productos (producción, ingeniería y desarrollo de nuevos productos)
- Personal de desarrollo e implementación del plan de análisis de peligros y evaluación de riesgos
- Coordinadores, jefes y gerentes de seguridad
- Nuevos auditores para el Estándar Global para Envases, materiales, productos de consumo,
 Almacenamiento y Distribución
- Gerentes que no han tomado un curso de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP)
- Personal que desee actualizarse

Tel. 55-5367-8683 Email: info@mcgmexico.com http://www.mcgmexico.com



Temario general.

1. Introducción al análisis de peligros y evaluación de riesgos HARA

- ¿Qué es el Análisis de peligros y evaluación de riesgos HARA?
- Origen
- HACCP
- Codex Alimentarius
- Análisis de peligros
- Legislación
- ¿Qué es un peligro?
- ¿Qué es un riesgo?
- HACCP vs. HARA

2. Principios de HACCP/HARA

- ¿Qué es HARA?
- 7 principios de HACCP
- Los 12 pasos de análisis de peligros
- Los 12 pasos de HARA
- Definiciones

3. Programas prerrequisitos

- ¿Qué son Programas prerreguisitos?
- Programas prerrequisitos operativos
- Prerrequisitos en la Norma BRCGS

4. Implementación del HARA y equipo HARM

- HARA en el estándar
- HARA en la Norma
- Equipo de gestión de peligros y riesgos
- Alcance
- Descripción del producto
- Flujo de procesos
- Identificación de peligros
- Gestión de riesgos
- Controles de peligros
- Determinación de los PCC
- Límites críticos y Plan de PCC
- Revisión del Plan HARA



5. Revisión del HARA

- Beneficios de la revisión
- Documentación

6. El sistema HARA

- ¿Por qué los Planes HARA fallan?
- ¿Por qué fracasan los Planes HARA?
- Planes lineales
- Planes Modulares
- Planes Genéricos
- Beneficios

7. Conclusiones

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