



MCG de México

Curso: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), 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 puntos críticos de control (HACCP).

Objetivos:

Al finalizar el curso, el participante:

- Comprenderá los requisitos de BRCGS en relación con HACCP
- Describirá los principios del Codex Alimentarius del APPCC
- Describirá las razones por las que HACCP puede fallar y las no conformidades BRCGS más comunes relacionadas con HACCP
- Completará las etapas preparatorias para desarrollar el plan HACCP
- Realizará un análisis de peligros
- Determinará los PCC y desarrollará un plan HACCP con monitoreo
- Realizará actividades de acción correctiva y verificación

Evaluación: Calificación aprobatoria de 60%

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

Dirigido a:

- Personal operativo, de calidad y técnico
- Miembros del equipo de gestión de seguridad alimentaria
- Personal responsable de implementar planes HACCP o de seguridad alimentaria
- Profesionales de BRCGS



MCG de México

Temario general.

1. Introducción a HACCP

- Beneficios de HACCP
- El estándar de seguridad alimentaria BRCGS
- ¿Por qué falla el sistema HACCP?
- No conformidades más comunes de HACCP

2. Fundamentos de HACCP

- Codex Alimentarius
- Los 5 pasos preliminares
- Los 7 principios
- Desarrollo del sistema HACCP
- Análisis de riesgos
- Gestión de riesgos
- Programa HACCP
- Legislación
- Comité de gestión
- Introducción a HACCP

3. Pasos de implementación del Plan HACCP con base en el Codex

- Paso 1: Equipo HACCP y determinación del alcance
- Programas prerrequisitos
- Paso 2: Descripción del producto
- Paso 3: Uso previsto
- Paso 4: Diagrama de flujo
- Paso 5: Verificación del diagrama de flujo
- Paso 6: Análisis de Peligros
- Paso 7: Puntos críticos de control
- Paso 8: Límites críticos y validación
- Paso 9: Monitoreo
- Paso 10: Acción correctiva
- Paso 11: Validación del Plan HACCP y la verificación
- Paso 12: Documentación y mantenimiento de registros
- Revisión del plan HACCP

4. Conclusiones

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