



MCG de México

Curso: HACCP para el sector pecuario, registrado ante STPS

Incluye:

- ✓ Memorias del curso digitales
- ✓ 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: Médico veterinario con posgrado y más de 15 años de experiencia en HACCP.

Objetivos:

- Al finalizar el curso, el participante conocerá los 7 principios del análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), de acuerdo con la norma CXC 1-1969 revisión 2020, publicada por el Codex Alimentarius.
- Al finalizar el curso, el participante será capaz de aplicar el sistema HACCP en los procesos de producción de alimentos u otros relacionados.

Requisitos del participante: Preferentemente, tener conocimientos de Buenas Prácticas Pecuarias.

Dirigido a:

- Jefes y gerentes de calidad e inocuidad en granjas y rastros TIF
- Personal operativo de producción, calidad, mantenimiento y almacenes
- Miembros del equipo HACCP
- Médicos veterinarios

Temario general.

1. Generalidades del sistema HACCP revisión 2020

- El Codex Alimentarius
- Principios de higiene de los alimentos CXC 1-1969 revisión 2020
- ¿Qué significa HACCP?
- Beneficios del sistema HACCP
- Los efectos del HACCP en el consumidor
- Relación entre HACCP, ISO 22000, SQF y BRC
- Definición de inocuidad de los alimentos
- Definición de peligro
- Los 7 principios del sistema HACCP
- El HACCP como traje a la medida



2. Gestión de los prerrequisitos (Buenas Prácticas Pecuarias)

- Los programas previos al HACCP
- Importancia de los prerrequisitos o BPP
- Características de los prerrequisitos o BPP
- 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 y definición del alcance
- Descripción del producto
- Agrupación de productos similares
- Determinación del uso y usuarios previstos
- Elaboración del diagrama de flujo
- Confirmación in situ del diagrama de flujo

4. Análisis de peligros y medidas de control

- ¿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 por 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



MCG de México

6. Definición de límites críticos validados

- ¿Qué es un límite crítico?
- Límites críticos comunes en el sector pecuario
- 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 por definir para la vigilancia
- Errores comunes al hacer la vigilancia

8. Establecimiento de medidas correctivas

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

9. Validación y comprobación del plan HACCP

- ¿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

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