



Curso: HACCP para la producción avícola

Incluye:

- ✓ Memorias del curso digitales
- ✓ Bolígrafo
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC-3
- ✓ 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
- ✓ Evaluación para cada participante

Duración: 16 horas

Instructor: Con más de 15 años de experiencia en HACCP para la producción avícola.

Objetivos: Al finalizar el curso, el participante conocerá los 7 principios del análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), de acuerdo con el código CXC 1-1969 revisión 2020, publicado por el Codex Alimentarius, para aplicarlos eficazmente en los procesos de producción avícola.

Requisitos del participante: Conocimientos de Buenas Prácticas Pecuarias.

Dirigido a:

- Coordinadores y miembros del equipo HACCP
- Personal encargado de la gestión de calidad e Inocuidad
- Jefes y gerentes de calidad e inocuidad en unidades de producción pecuaria
- Personal operativo de producción, calidad, mantenimiento y almacenes
- Médicos veterinarios zootecnistas
- Ingenieros zootecnistas

Temario general.

1. Introducción al HACCP para la producción avícola

- El Codex Alimentarius
- Principios de higiene de los alimentos CXC 1-1969 revisión 2022
- ¿Qué es Inocuidad?
- ¿Qué es un Peligro?
- Tipos de peligros
- ¿Qué es HACCP?
- Importancia del HACCP en la producción avícola
- Beneficios de la Implementación de HACCP
- Relación entre HACCP y los sistemas de gestión



2. Gestión de los prerrequisitos en la producción avícola

- ¿Qué es un Prerrequisito?
- Importancia
- Características de los prerrequisitos o buenas prácticas pecuarias
- Especificaciones de construcción (instalaciones) Iluminación, ventilación, drenajes
- Equipos y utensilios
- Programa de mantenimiento y calibración
- Las buenas prácticas de fabricación (manejo higiénico del proceso)
- Calidad del agua
- Limpieza y desinfección
- Prevención de plagas
- Gestión de proveedores
- Trazabilidad y Retiro de productos
- Etiquetado e identificación de producto
- Gestión de crisis y plan de contingencia
- Almacenamiento y transporte de materiales
- Capacitación, salud e higiene del personal
- Manejo de residuos
- Manejo de no conformidades y quejas de clientes
- Manejo de Producto no conforme
- Programa de medicina preventiva y control de medicamentos y biológicos
- BPP en la alimentación de las aves
- Bienestar animal en las aves
- Programa de bioseguridad

3. Etapas Previas de HACCP pecuario para la producción avícola

- Formación de un equipo HACCP
- Descripción del Producto y su distribución
- Determinación del uso previsto y los consumidores
- Elaboración del diagrama de flujo
- Confirmación in situ del diagrama de flujo

4. Principio 1. Realizar un análisis de peligros e identificar medidas de control

- ¿Qué es un peligro?
- ¿Qué es una adulteración?
- Características de los peligros físicos
- Peligros físicos según FDA
- Peligros químicos
- Peligros biológicos
- Identificación de peligros potenciales
- Evaluación de peligros por probabilidad y severidad
- Criterios para evaluación de peligros
- Medidas de control para los peligros
- Importancia del análisis de peligros



5. Principio 2. Determinación de los 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. Principio 3. Establecer límites críticos validados

- ¿Qué es un Límite Crítico?
- Límites Críticos comunes en la Industria de Alimentos
- Características de los Límites Críticos
- Fuentes de Información para los Límites Críticos

7. Principio 4. Establecer un sistema de vigilancia del control de los PCC

- 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
- Errores comunes al hacer la vigilancia

8. Principio 5. Establecer medidas correctivas

- ¿Qué es una Medida Correctiva?
- Desviaciones y Medidas Correctivas
- Manejo de Producto Afectado
- Requisitos Mínimos para el Plan HACCP

9. Principio 6. Validar el Plan HACCP y establecer procedimientos de comprobación

- ¿Qué es la Verificación?
- Métodos y Frecuencia para la Verificación
- Objetividad e Imparcialidad en la Verificación
- Ejemplos de Actividades de Verificación
- Validación y Revalidación del Plan HACCP

10. Principio 7. Establecer un sistema de registros y documentación

- Características de los Documentos y Registros
- Documentos y Registros
- El Plan HACCP



11. Implementación del sistema HACCP para la producción avícola

- Factores críticos de éxito
- Etapas para el desarrollo e implementación
- Procedimiento de mantenimiento
- Recursos en línea

12. Conclusiones

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