

Taller de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), acreditado por la International HACCP Alliance.

Incluye material del participante, bolígrafo, reconocimiento con valor curricular, constancia de habilidades laborales DC-3 y certificado con el sello de oro de la International HACCP Alliance para los participantes que aprueben el curso, servicio continuo de café y galletas.

Duración: 24 Horas **Horario:** 9:30 – 17:30

Requisito del participante: Traer USB

Instructor: Con más de 15 años de experiencia en sistemas de inocuidad en la industria de Alimentos.

Objetivo:

Conocer la importancia de la inocuidad en los alimentos.

Conocer los 7 principios del análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), para aplicarlos eficazmente en los procesos alimentarios y asegurar la inocuidad de los alimentos.

Dirigido a:

- Coordinadores de HACCP
- Personal Encargado de la Gestión de calidad e Inocuidad
- Personal de Producción, Mantenimiento y Almacenes
- Personal Encargado de la Implantación del Sistema HACCP
- Miembros del equipo HACCP

Temario general:

1. Relación entre HACCP y la Seguridad Alimentaria

- Relación entre HACCP y la Seguridad Alimentaria
- Beneficios de la Implementación de HACCP
- HACCP y los Principios Básicos de Seguridad Alimentaria

2. Gestión de los Prerrequisitos

- Que es un Prerrequisito
- Importancia y Características de los Prerrequisitos
- Los Prerrequisitos, incluidas las Buenas Prácticas de Manufactura, los Procedimientos de Operación y los Procedimientos Estándar de Sanitización Regulaciones Aplicables y los Prerrequisitos

3. Identificación y Control de Peligros

- Que es un Peligro
- Que es Inocuidad
- Peligros Físicos, Químicos y Biológicos
- Medidas de Control para Prevenir, Reducir o Minimizar los Peligros
- Peligros Significativos y el Principio 1 de HACCP

4. Etapas Previas de HACCP

- 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

5. Análisis de Peligros

- 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

6. 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
- Uso del Árbol de Decisiones

7. Establecimiento de los Límites Críticos

- ¿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

8. 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 a Definir para la Vigilancia

9. Medidas Correctivas

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

10. Procedimientos de Verificación

- ¿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

11. Sistemas de Documentación y Registro

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

12. Implementación del Sistema HACCP

- Compromiso de la Dirección
- Factores de Éxito
- Etapas del Desarrollo e Implementación

13. Mantenimiento del Sistema HACCP

- Programa de Capacitación de Empleados
- Programa de Mantenimiento al Sistema HACCP

14. Impacto de las Regulaciones en HACCP

- Asistencia Disponible para HACCP
- Identificación de Requerimientos Regulatorios y las Agencias Gubernamentales

15. Conclusiones



Metodología: 50% teoría – 50% casos prácticos