



HACCP AVANZADO

Temario

Objetivo:

El participante tendrá la capacidad de adquirir los conocimientos teóricos y prácticos del sistema HACCP, estableciendo procedimientos para verificar y validar que el sistema HACCP funciona correctamente, al mismo tiempo reconociendo las actividades de verificación y validación más aptas del sistema HACCP.

Así mismo, podrá identificar e interpretar los componentes de la verificación del programa de prerrequisitos, actividades de los PCC y del Sistema, además de la validación del plan HACCP.

Por último, se reconocerán los requisitos reglamentarios del sistema HACCP, conforme a los requisitos de verificación y validación.

Dirigido a:

Personal de la industria de alimentos en general, con conocimientos previos de HACCP básico que requieran actualización de la metodología HACCP, la aplicación de los conocimientos en los enfoques de verificación y validación de las medidas de control; representantes de la dirección; líder de equipo HACCP; miembros de equipo HACCP; responsables de prerrequisitos; supervisores; responsables de prerrequisitos; implementadores de sistemas de gestión; ingenieros, estudiantes, público en general, entre otros.

Temario:

- **1. Revisión General del Sistema HACCP**
 - 1.1 Revisión de programas de prerrequisitos, los 5 pasos preliminares del HACCP y los siete principios de HACCP.
 - 1.2 Definición de verificación y validación.
- **2. Verificación y Validación de los Programas de Prerrequisitos**
 - 2.1 Programas de Prerrequisitos
 - 2.2 Actividades de verificación y validación de los PPR
 - 2.3 Conceptos de verificación y validación
- **3. Verificación de los PCC**
 - 3.1 Componentes de la verificación de los PCC
 - 3.2 Calibración
 - 3.3 Revisión de registros
 - 3.4 Observaciones/comprobaciones independientes

Entregables

- Certificado Sello Dorado.
- Material para capacitación con acceso durante un año (descargable).

Dinámica de trabajo:

Temas de discusión, estudios de casos y sesiones de preguntas y respuestas para conocer la diferencia entre verificación y validación para la eficaz implementación y mejora del sistema HACCP en los procesos de alimentos u otros relacionados

Duración:

- 2 día/16 h
- Horario: 9:00-17:00 h (hora Ciudad de México)
- Recesos de 15 minutos. Una hora de receso para comer



Temario:

- 3.5 Identificación de las partes responsables y la frecuencia de las actividades de verificación de los PCC.
- 3.6 Identificación de registros de verificación de PCC

- **4. Verificación del Sistema HACCP**
 - 4.1 Diferencias entre un Plan HACCP y un Sistema HACCP.
 - 4.2 Componentes de una verificación del sistema HACCP.
 - 4.3 Identificación de las partes responsables y la frecuencia de las actividades de verificación del Sistema HACCP.
 - 4.4 Identificación de registros de verificación del Sistema HACCP.
 - 4.5 Interpretación de resultados de una verificación del Sistema HACCP.

- **5. Validación del Plan HACCP**
 - 5.1 Diferencias entre la verificación y validación del Plan HACCP.
 - 5.2 Evaluación del Análisis de Peligros y otros componentes de un Plan HACCP, límites críticos, actividades de seguimiento, acciones correctivas, verificación y mantenimiento de registros.
 - 5.3 Identificación de las partes responsables de llevar a cabo las actividades de validación del Plan HACCP y sus frecuencias.
 - 5.4 Interpretación de resultados de una validación del Plan HACCP.

- **6. Requisitos Regulatorios del sistema HACCP**
 - 6.1 Requisitos reglamentarios relacionados con los requisitos de verificación y validación.



CONTÁCTANOS:



capacitacion@cemacertificacion.com



(+52) 33 20 45 02 17



Guadalajara, Jalisco, México.