

HACCP Básico

Temario



Objetivo:

El participante interpretará las directrices para el desarrollo e implementación de los requerimientos generales de la metodología Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés) de acuerdo con la versión de la Comisión del Codex Alimentarius.

Los Principios Generales del Codex sobre Higiene de los Alimentos, establecen una sólida base para garantizar un control eficaz de la higiene de los alimentos, ya que abarcan toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumidor, resaltando los controles esenciales de higiene en cada etapa y recomendando la aplicación del HACCP en todos los casos posibles, con el fin de mejorar la inocuidad de los alimentos.

Dirigido a:

- Personal interesado en comprender los requerimientos HACCP supervisores, coordinadores o gerentes de Inocuidad y calidad, personal operativo del área de producción, empresas productoras del sector agrícola para consumo humano, productores agrícolas interesados en certificarse en este estándar, asesores o consultores agrícolas, miembros del equipo HACCP, profesionistas y estudiantes que deseen conocer este estándar.

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 comprender cómo se implementa y sustenta un plan HACCP en un proceso.

Temario:

I Identificar el sistema HACCP como herramienta fundamental para la inocuidad de alimentos

- Introducción al sistema HACCP
- Historia y evolución del sistema.
- Definiciones y conceptos básicos a considerar.

I Reconocer normativa legal vigente relativa a la seguridad alimentaria.

- Desarrollo de normativas relacionadas con seguridad alimentaria
- Codex Alimentarius.
- Reglamento Sanitario

Duración:

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





Temario:

I Distinguir pre-requisitos necesarios para la implementación del sistema HACCP

- Marco regulatorio: Codex Alimentarius, Reglamento sanitario de los alimentos
- Conceptos generales.
- Observaciones generales de la Norma técnica 158.
- Instituciones involucradas en el control de alimentos en México.

I Discriminar tipos de peligros causantes de la contaminación de alimentos

- Tipos de peligros: Químicos, físicos y biológicos.

I Desarrollar pasos previos del sistema HACCP.

- Cinco pasos del sistema HACCP
- Formar equipo HACCP
- Describir producto
- Identificar uso esperado
- Describir proceso y diagrama de flujo de producto.
- Verificar diagrama de flujo in situ

I Aplicar los principios del sistema HACCP

- Siete principios del sistema HACCP.
- Realizar análisis de peligros e identificar medidas preventivas.
- Determinar PC de control.
- Establecer límites críticos.
- Establecer un sistema de control para monitorear PCC.
- Establecer acciones correctivas cuando un PCC no está bajo control.
- Establecer procedimientos de verificación para confirmar si el sistema HACCP está funcionando de manera eficaz.
- Establecer documentación para todos los procedimientos y registros apropiados a esos principios y su aplicación.

I Implementar sistema HACCP como sistema de gestión de inocuidad

- Implementación del sistema HACCP y auditorías al sistema.





CONTÁCTANOS:



capacitacion@cemacertificacion.com



(+52) 33 20 45 02 17



Guadalajara, Jalisco, México.