

Curso: HACCP – Análisis de peligros y puntos críticos de control para alimentos, 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: Ingeniero certificado por la International HACCP Alliance y más de 15 años de experiencia en la industria de alimentos.

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.

Dirigido a:

- Líderes de inocuidad
- Personal encargado de la gestión de calidad e inocuidad
- Personal de producción, mantenimiento y almacenes
- Miembros del equipo HACCP

Temario general.

1. Introducción al HACCP y la inocuidad alimentaria

- ¿Qué significa HACCP?
- Beneficios del sistema HACCP
- Los efectos del HACCP en el consumidor
- Enfoque de HACCP
- Campo de aplicación
- Definición de inocuidad de los alimentos
- Definición de peligro

2. Gestión de los prerrequisitos

- Los programas previos al HACCP
- Importancia de los prerrequisitos o BPM
- Características de los prerrequisitos o BPM
- Prerrequisitos específicos
- Normas Oficiales Mexicanas de prerrequisitos
- El ciclo PHVA para la gestión de prerrequisitos
- Los programas de prerrequisitos

3. Etapas Previas de HACCP

- Importancia de las etapas previas
- Formación del equipo HACCP
- Descripción del producto
- Agrupación de productos similares
- Determinación del uso previsto
- Diagrama de flujo
- Confirmación in situ del diagrama de flujo

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

- 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
- Requisitos para 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
- Información por definir para la vigilancia
- Errores comunes al hacer la vigilancia

8. Principio 5. Establecer medidas Correctivas

- ¿Qué es una medida correctiva?
- Desviaciones y acciones correctivas
- Manejo de producto afectado

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

- ¿Qué es la comprobación o 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 Sistemas de registro y documentación

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

11. Implementación y mantenimiento del Sistema HACCP

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

12. Conclusiones

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