

Curso: HACCP Avanzado, 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

Requisito del participante: Conocimiento de buenas prácticas de manufactura y HACCP.

Instructor: Con más de 15 años de experiencia en sistemas de inocuidad en la industria de Alimentos y acreditado por la International HACCP Alliance.

Objetivos: Al finalizar el curso, el participante conocerá la diferencia entre verificación y validación para la eficaz implantación y mejora del sistema HACCP en los procesos de alimentos u otros relacionados.

Dirigido a:

- Líderes del Equipo HACCP
- Jefes y Gerentes de Calidad e Inocuidad
- Personal encargado de la Implementación del Sistema HACCP
- Miembros del Equipo HACCP

Temario general.

1. Generalidades del sistema HACCP revisión 2020

- El Codex Alimentarius
- Principios de higiene de los alimentos CXC 1-1969 revisión 2020
- ¿Qué es HACCP?
- Los programas de Prerrequisitos
- Las 5 Etapas Previas
- Los 7 Principios del sistema HACCP

2. Verificación y Validación

- ¿Qué es Vigilancia o Monitoreo?
- Propósito de la Verificación o comprobación
- Actividades de Verificación
- Propósito de la Validación
- Actividades de Validación

3. Verificación y Validación de los Programas de Prerrequisitos

- La verificación y validación de los programas de prerrequisitos
- Identificación de actividades de verificación y validación para programas de prerrequisitos
- Actividades específicas para la verificación y validación de los programas de prerrequisitos

4. Verificación de los PCC

- Componentes de la Verificación de los PCC
- Calibración
- Revisión de Registros
- Pruebas Independientes
- Actividades específicas de Verificación de los PCC
- Responsables y Frecuencias de las Actividades de Verificación
- Pruebas Microbiológicas en la Verificación

5. Verificación del Sistema HACCP

- Identificar las diferencias entre el Plan HACCP y el Sistema HACCP
- Los Componentes de la Verificación del Sistema HACCP
- Actividades de Verificación en el Sistema HACCP
- Responsables y Frecuencias de las Actividades de Verificación
- Registros de Verificación del Sistema HACCP

6. Validación del Plan HACCP

- Diferencias entre la Verificación del Sistema HACCP y Validación del Plan HACCP
- Componentes de la Validación del Plan HACCP
- Validación de los PCCs y límites críticos
- Actividades de Validación en el Plan HACCP
- Responsables y Frecuencias de las Actividades de Validación del Plan HACCP
- Registros de Validación del Plan HACCP

7. Requisitos Regulatorios

- Responsabilidad de la Organización
- Requisitos Regulatorios
- Agencias Regulatorias

8. Conclusiones

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