



MCG de México

Curso: HACCP Avanzado, acreditado por la International HACCP Alliance, USA-TX

Incluye:

- ✓ Memorias del curso digitales
- ✓ Bolígrafo
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC-3 (STPS)
- ✓ Certificado con sello de oro de la International HACCP Alliance, USA-TX para los participantes que aprueben
- ✓ 6 meses de asesoría a distancia sin costo
- ✓ Garantía de satisfacción: Si el curso no es de su agrado, le devolvemos su dinero

Duración: 16 horas

Requisitos 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, USA-TX.

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. Introducción al sistema HACCP

- Antecedentes y alcance de HACCP
- Principales actualizaciones del Codex alimentarius
- Conceptos generales

2. Revisión general del sistema HACCP

- ¿Qué es HACCP?
- Requisitos previos
- Las 5 etapas previas
- Los 7 principios del sistema HACCP



MCG de México

3. Monitoreo, Verificación y Validación

- ¿Qué es monitoreo?
- Propósito del monitoreo
- Componentes del monitoreo
- ¿Qué es verificación?
- Propósito de la verificación
- Componentes de la verificación
- ¿Qué es la validación?
- Propósito de la Validación
- Componentes de la validación
- Actividades de verificación
- Actividades de la validación

4. Verificación y Validación de los programas prerequisite

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

5. Verificación de los puntos críticos de control

- Verificación de los PCC
- Responsables y frecuencias de las actividades de verificación
- Actividades específicas de verificación de los PCC
- Revisión de registros
- Calibración

6. Verificación del sistema HACCP

- Identificar las diferencias entre el plan HACCP y el sistema HACCP
- Verificación del sistema HACCP
- Actividades de verificación en el sistema HACCP
- Registros de verificación del sistema HACCP

7. Validación del plan HACCP

- Diferencias entre la verificación del sistema HACCP y validación del plan HACCP
- Validación del plan HACCP
- Validación de los PCC y límites críticos
- Validación de las actividades de monitoreo y medidas correctivas



MCG de México

- Actividades de validación en el plan HACCP
- Responsables y frecuencias de las actividades de validación del plan HACCP
- Registros de validación del plan HACCP
- Utilidad de la validación del plan HACCP

8. Requisitos regulatorios

- Responsabilidad de la organización
- Requisitos regulatorios
- Agencias regulatorias

9. Conclusiones

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