



Curso: Curso HACCP - análisis de peligros y puntos críticos de control para alimentos

Descripción del curso

Introducción: PENDIENTE

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.

Instructor: Ingeniero en alimentos con más de 20 años de experiencia en inocuidad alimentaria.

Dirigido a:

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

16h
De duración

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

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. Equipos.

- 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

Temario general

10. Principio 7. Establecer un Sistema de registro y documentación

- ¿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

11. Implementación y mantenimiento del Sistema HACCP

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

12. Conclusiones