



Curso HACCP Aplicado al sector pecuario

Descripción del curso

Introducción:

PENDIENTE

Objetivos:

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.

Dirigido a:

Jefes y gerentes de calidad e inocuidad en granjas y rastros TIF, personal operativo de producción, calidad, mantenimiento y almacenes, miembros del equipo HACCP o médicos veterinarios.

Instructor: Con más de 15 años de experiencia en HACCP.

16h
De duración

Metodología: 70% teoría – 30% ejercicios y casos prácticos

Temario general

1. Generalidades del sistema HACCP revisión 2020

- El Codex Alimentarius
- Principios de higiene de los alimentos CXC 1-1969 revisión 2020
- ¿Qué significa HACCP?
- Beneficios del sistema HACCP
- Los efectos del HACCP en el consumidor
- Relación entre HACCP, ISO 22000, SQF y BRC
- Definición de inocuidad de los alimentos
- Definición de peligro
- Los 7 principios del sistema HACCP
- El HACCP como traje a la medida

2. Gestión de los prerrequisitos (Buenas Prácticas Pecuarias)

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

3. Etapas previas a la aplicación del HACCP

- Importancia de las etapas previas
- Formación del equipo HACCP y definición del alcance
- Descripción del producto
- Agrupación de productos similares
- Determinación del uso y usuarios previstos
- Elaboración del diagrama de flujo
- Confirmación in situ del diagrama de flujo

4. Análisis de peligros y medidas de control

- ¿Qué es un peligro?
- ¿Qué es una adulteración?
- Características de los peligros físicos
- Peligros físicos según FDA
- Peligros químicos
- Los alérgenos como peligros químicos
- Peligros biológicos
- Características de microorganismos patógenos
- Evaluación de peligros por probabilidad y gravedad
- Criterios y tablas para evaluación de peligros
- Factores por considerar en el análisis de peligros

5. Determinación de 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. Definición de límites críticos validados

- ¿Qué es un límite crítico?
- Límites críticos comunes en el sector pecuario
- Requisitos para los límites críticos
- Fuentes de información para los límites críticos

7. Vigilancia de los puntos críticos de control

- ¿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. Establecimiento de medidas correctivas

- ¿Qué es una medida correctiva?
- Desviaciones y acciones correctivas
- Manejo de producto afectado
- Requisitos mínimos para el plan HACCP

9. Validación y comprobación del plan HACCP

- ¿Qué es la comprobación o verificación?
- Métodos y frecuencia para la verificación
- Objetividad e imparcialidad en la comprobación
- Ejemplos de actividades de verificación
- Validación y revalidación del plan HACCP

10. Sistemas de registro y documentación

- Características de los documentos y registros
- Ejemplos de documentos y registros
- El plan HACCP

11. Conclusiones