



Novedad: **DIPLOMADO EN HACCP**

ACREDITADO por



5 cursos (11 módulos), totalmente **A DISTANCIA**, con 2 cursos HACCP acreditados por



En Idioma Español

DIRIGIDO A:

- ✦ Gerentes de Producción y Calidad e Inocuidad.
- ✦ Consultores y asesores de la industria alimentaria.
- ✦ Jefes de Plantas procesadoras y Mandos medios de Producción.
- ✦ Profesionales de Aseguramiento y Control de la Calidad e Inocuidad de alimentos.
- ✦ Profesionales y Técnicos de organismos bromatológicos y Entidades reguladoras de alimentos.
- ✦ Profesionales y estudiantes universitarios de la industria alimentaria.
- ✦ Personal relacionado con el servicio gastronómico.

Esta capacitación, consta de los siguientes cursos

- ✦ Implementación de Planes HACCP, curso **Acreditado por International HACCP Alliance**
- ✦ HACCP Avanzado (Validación/Verificación) **curso Acreditado por International HACCP Alliance**
- ✦ ISO22000:2005
- ✦ Trazabilidad
- ✦ Auditoría de Sistemas integrados de gestión y Auditor Líder

Este DIPLOMADO EN HACCP, además de contar con la acreditación de los dos cursos HACCP acreditados por International HACCP de EEUU, está **acreditado por el Consejo Nacional de Certificación en Medicina Veterinaria y Zootecnia, AC, de México**, que es el máximo órgano de representación de los sectores interesados en el mejoramiento de la calidad de la medicina veterinaria y zootecnia, acreditando programas educativos y certificando personas.

Los participantes quedan registrados en la nómina de la International HACCP Alliance, como capacitados según sus lineamientos y metodología, lo que constituye un innegable plus en su CV. La acreditación ante este Alianza internacional, tiene **VALIDEZ MUNDIAL** y es certificada con la emisión del sello dorado en los respectivos diplomas de aprobación



La capacitación implica trabajos prácticos según las principales temáticas propuestas y de acuerdo a la metodología de la International HACCP Alliance

PARA TODA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EN CUALQUIERA DE LAS DISTINTAS ETAPAS DE LA CADENA PRODUCTIVA

Se puede ver la lista de los profesionales de toda América Latina capacitados por Quality International (más de 2000) y registrados ante la International HACCP Alliance, así como la opinión que ellos emitieron sobre estos cursos, en <http://www.quality-international.org/opiniones.html>

Objetivos:

- Aportar los conocimientos necesarios para la Implementación y diseño de Planes HACCP, basado en un sistema de autocontrol de peligros en todas las ramas de la industria alimentaria.
- En el curso HACCP Avanzado, además de profundizar el concepto de Validación/Verificación (Principio 6 de HACCP) se refuerza técnicas para la realización de Validación y Verificación del Sistema HACCP, así como las Auditorias de Sistemas de Gestión de Inocuidad de los alimentos.
- Como hilo conductor de esta capacitación, los requisitos de la Norma ISO 22000:2005 son discutidos, así como la explicación de la ex PAS 220:2008 que dejó de estar vigente el 1º de octubre de 2012 pero que contempla prácticamente todos los puntos referidos en la ISO/TS 22002-1:2009 vigente.
- Capacitarse en los lineamientos fundamentales de desarrollo de una Auditoría, tanto desde el rol de auditor como de auditado en diferentes procesos (clientes, proveedores, elaboración, etc.). Estudio de caso práctico
- Actualizar conceptos sobre Trazabilidad, reconociendo el papel fundamental que juega en todo lo concerniente a Inocuidad de alimentos
- Nociones sobre actualización de la nueva ley de modernización de inocuidad alimentaria (FSMA)

Metodología:

La capacitación es A DISTANCIA por lo que el participante la puede realizar desde cualquier país o ciudad donde se encuentre.

Modalidad: asincrónica, vía Internet. El participante adecua sus tiempos de acuerdo a sus necesidades.

Aula Virtual: Se trabaja en una plataforma Web, muy amigable, de acceso las 24 horas, especialmente diseñada para estos cursos, desde donde se podrá acceder a los documentos, clases, videos, link de interés e interactuar con los docentes y el resto de los participantes del curso La misma se encuentra en <http://www.quality-international.net/moodle> (En caso que el participante opte por no utilizar el Aula Virtual, se accede a los materiales por otra vía, también a distancia)

Foro: En la plataforma funcionará un foro donde se podrá mantener contacto con los participantes del mismo y con los docentes.

Docentes: estarán disponibles para responder las dudas y consultas de los participantes, y para ampliar los contenidos en aquellos aspectos de interés en reuniones grupales o personales, previamente fijadas.

Horarios: Al ser en modalidad asincrónica, el participante puede acceder en los horarios que mejor le convenga, siempre respetando la cronología del curso.

Los cursos están diseñados en un formato de curso – taller, con análisis de casos prácticos. Toda la capacitación tiene un fuerte componente práctico con el objetivo de lograr alimentos inocuos (basado en los procesos tecnológicos, pero también en el capital humano de las organizaciones) dado el cúmulo de experiencias que sobre estos temas obtenidos en varios países, tiene el cuerpo docente. Los conceptos teóricos serán siempre ejemplificados con experiencias prácticas, a la que se sumará un trabajo grupal donde predominará un muy eficiente intercambio entre los participantes, con realidades diferentes en muchos casos, pero con objetivos comunes.

Formato y Temario general:

Carga horaria: 150 horas Duración: 10 semanas aproximadamente

1ª. Semana

- **Módulo 1: Introducción a conceptos generales sobre Inocuidad Alimentaria.**
Algunos datos relevantes de ETA. Normas ISO de Calidad e Inocuidad. Su relación con TQM. Sistemas integrados de Gestión.
- **Módulo 2: Norma ISO 22000:2005 (Puntos 4, 5 y 6)**
Requisitos generales
Control y requisitos de la documentación (procedimientos y registros)
Compromiso de la Alta Dirección y Revisión
Política de inocuidad de alimentos
Planificación estratégica del SGI
Liderazgo y Comunicación.
Gestión de los recursos, Competencia, toma de conciencia y formación.
Infraestructura, recursos edilicios y ambiente de trabajo.

2ª. Semana

Planificación y producción de alimentos seguros (Curso Implementación de Planes HACCP, acreditado por International HACCP Alliance)

- **Módulo 3:** Introducción al sistema HACCP. Enfermedades transmitidas por alimentos. Impacto en la Salud Pública y en la Economía
Historia del sistema HACCP, impacto de los programas HACCP en la inocuidad alimentaria
- **Módulo 4: Peligros en los alimentos.** Identificación y Control. Descripción de peligros biológicos Programas de prerrequisito. Interrelación entre Buenas Prácticas de manufactura (GMP), Procedimientos Operativos Estándar de Saneamiento (SSOP) y HACCP.

3ª. Semana

- **Módulo 5: Norma ISO 22000:2005. Sistema de Gestión de Inocuidad de alimentos (2a. Parte) Programas de Prerrequisito**

Ex PAS 220

Repaso, discusión y puesta al día de lo avanzado hasta este momento (chat, videoconferencias, preguntas y respuestas, etc.)

4ª, 5ª y 6ª. Semana

- **Módulo 6: Norma ISO 22000:2005 (Punto 7) Actividades Pre-HACCP y principios HACCP.**

Las 5 actividades pre HACCP

Los 7 principios de HACCP

Grupos de trabajo, principios 1 y 2 (discusión)

Grupos de trabajo, principios 3, 4, y 5 (discusión)

Grupos de trabajo, principios 6 y 7 (discusión)

Los trabajos a realizar en esta etapa, serán el resultado de un intercambio entre participantes y docentes para establecer un Plan HACCP de acuerdo a las directivas y lineamientos desplegados en el curso. Dichos trabajos son exactamente iguales a los talleres prácticos desarrollados en los cursos presenciales. Los temas propuestos para su realización (industria, proceso, producto) son, en caso de así necesitarse, propuestos por los participantes.

- **Módulo 7: Trazabilidad**

7ª, 8ª Semana

- **Módulo 8: Norma ISO 22000:2005 (Punto 8);** Mejora, Acciones Correctivas, Auditorías.

Desarrollo del principio 6 (Curso HACCP Avanzado (Validación/Verificación) acreditado por International HACCP Alliance y Auditoría HACCP)

- **Módulo 9 y 10: Validación, verificación y mejora del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los alimentos.**

Verificación de programas de prerrequisito, de puntos críticos de control, del Sistema HACCP.

Validación y reevaluación del plan de HACCP

Grupos de trabajo Curso HACCP Avanzado según International HACCP Alliance.

Algunos conceptos sobre Validación de medidas de control

Los trabajos a realizar en esta etapa, serán el resultado de un intercambio entre participantes y docentes para establecer procedimientos de Validación, Verificación, de los elementos que constituyen un Plan HACCP. Dichos trabajos son exactamente iguales a los talleres prácticos desarrollados en los cursos presenciales

9ª y 10ª Semana

- **Módulo 11: AUDITORÍA DE SISTEMAS INTEGRADOS Y AUDITOR LÍDER**
Estudio de caso práctico sobre base documental de un Plan HACCP

Certificados y acreditación:

Quienes cumplan con los requisitos previstos en esta capacitación, recibirán un diploma por cada uno de los cinco cursos realizados, dos de ellos correspondientes a los cursos "Implementación de Planes HACCP para toda la Industria de Alimentos" y "Validación/Verificación = HACCP Avanzado" tendrán en el certificado, un sello dorado emitido y controlado por la International HACCP Alliance (USA)



Los diplomas serán enviados por correo internacional luego de finalizados todos los trámites de participación, aprobación y acreditación.

Además, recibirán por la misma vía un 6to. certificado como DIPLOMADO EN HACCP con código de registro de CONSERVET y QUALITY International

La participación en el curso incluye:

- Material de las presentaciones de todos los módulos
- Archivos que sugiere USDA, FSIS y FDA para ser entregados en estos cursos.
- Diploma con código de registro y "Sello Dorado", controlado y regulado por la International HACCP Alliance, que acredita la capacitación recibida según su metodología (alcance y validez en todo el mundo) en los cursos Implementación de planes HACCP y HACCP Avanzado.
- Diploma de Quality International por la realización de cada uno de los cursos.
- Inscripción y registro en la International HACCP Alliance en la nómina de técnicos capacitados según esta metodología en el curso Implementación de planes HACCP y HACCP avanzado.
- Certificado de DIPLOMADO en HACCP, con los respectivos códigos de registro y acreditación

CUPOS LIMITADOS POR GRUPO

Agradecemos reenviar esta información a quien considere le puede interesar
CONSULTAS: glconsul@vera.com.uy Información www.quality-international.org

Staff docente principal de Quality International



Lic. Luisa Cáceres

Dr. Eduardo Erro

Dr. Alejandro Castillo

Dr. Santiago Baggini

Dra. Ofelia Rodríguez

Dirección de Quality International



DIPLOMADO EN HACCP - PROGRAMA TEMÁTICO

✚ **CURSOS HACCP Acreditados por International HACCP Alliance de USA**

✚ **DIPLOMADO ACREDITADO POR CONCERVET**

INTRODUCCIÓN A LA ISO 22000:2005

- Introducción.
- Sistema de gestión
- Marco de Calidad e Inocuidad
- Antecedentes de la Norma ISO 22000 y sentido de aplicación de la misma.
- ISO 22000 en general
- A qué apunta la Norma y para qué adopten un Sistema basado en la ISO 22000.
- La norma ISO 22000.
- Objetivos de la ISO 22000.
- Elementos clave.
- HACCP
- ISO 9001
- Sistema de Gestión:
- Control de documentos y registros.
- Política y objetivos- Planificación
- Revisión por la Dirección- Roles y Auditoría
- Gestión de los Recursos (humanos, tecnológicos, infraestructura, etc.)
- Introducción a la Gestión por competencias
- Gestión del proceso en general.
- Proceso y actividad.
- Control del proceso.
- Ciclo de Deming (Acciones correctivas, No conformidades, etc.)
- Proceso del Sistema de Gestión específicos de la Inocuidad Alimentaria.
- Riesgos y Peligros.

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA) Y PELIGROS EN ALIMENTOS

PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS PARA EL SISTEMA HACCP

- ¿Que son los PPR? Su importancia actual en la inocuidad de los alimentos
- Concepto clave para su identificación
- Diferencias entre Planes de PPR y Planes HACCP
- Programas de prerrequisito. Interrelación entre Buenas Prácticas de manufactura (GMP), Procedimientos Operativos Estándar de Saneamiento (SSOP) y HACCP os 8 PPR que exige el Codex alimentarius
- Otros PPR de significancia en la industria de alimentos. Jerarquización e importancia según la industria alimentaria de que se trate
- Los PPR según la Norma ISO 22000:2005
- Los PPR

- ISO/TS 22002-1:2009
- ISO 22000 sinergizada
- Documentación de los PPR
- Validación de los PPR
- Otras referencias Normativas

PLANIFICACIÓN Y PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS INOCUOS (Curso Taller: Implementación de Planes HACCP, acreditado por International HACCP Alliance)

- Introducción al sistema HACCP. Enfermedades transmitidas por alimentos. Impacto en la Salud Pública y en la Economía
- Historia del sistema HACCP, impacto de los programas HACCP en la inocuidad alimentaria
- Peligros en los alimentos. Identificación y Control.
- Norma ISO 22000:2005 (Punto 7)
- Las 5 actividades pre HACCP
- Los 7 principios de HACCP
- Discusión y trabajo taller sobre los 7 principios HACCP

TRAZABILIDAD

- Introducción y Definiciones.
- El sistema de Trazabilidad y la GSSI
- Ventajas competitivas al utilizar un Sistema de Trazabilidad
- Objetivos de la Trazabilidad
- Tipos de Trazabilidad
 - La Trazabilidad ascendente o hacia atrás
 - La Trazabilidad interna: procesos y los controles
 - La Trazabilidad descendente o hacia adelante
- Etapas de la aplicación de un Sistema de Trazabilidad
 - Trazabilidad en materias primas y proveedores.
 - Trazabilidad y fabricación o elaboración
 - La Trazabilidad, el almacenamiento, la logística y la Distribución.
 - La Trazabilidad cuando se “terceriza” parte de la producción
 - Identificación del producto final y entrega al cliente
 - Seguimiento de devoluciones o rechazos de los clientes
- Herramientas de la Trazabilidad
- Simulacro de Trazabilidad y medición de eficacia

VALIDACION, VERIFICACIÓN Y MEJORA DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS (Curso Taller: HACCP AVANZADO (Validación/Verificación), acreditado por International HACCP Alliance)

- Validación, verificación y mejora del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los alimentos
- Verificación de Programas de Prerrequisito, de Puntos Críticos de Control, del Sistema HACCP.
- Validación y reevaluación del plan de HACCP
- Auditoría de programas HACCP
- Auditorías de conformidad con HACCP y reevaluación
- Discusión y trabajo taller sobre Validación y Verificación de PCC y PPR

AUDITORÍA DE SISTEMAS INTEGRADOS Y AUDITOR LÍDER Certificado por Quality International

- Generalidades de Auditoría (Definición, en que consiste el proceso, introducción)
- Perfil, capacidades, competencias y roles del auditor
- Herramientas y técnicas del auditor
- Técnicas de comunicación vinculadas a la auditoría
- Norma ISO 19011
- Organización del equipo auditor, el auditor líder.
- Diferentes formas de clasificación de auditorías (según el proceso, el alcance, quienes la realizan y el objetivo)
- Programa y Plan de Auditoría
- Desarrollo de la Auditoría
- Instancia de cierre, devolución y seguimiento de auditoría
- Discusión y trabajo taller sobre Desarrollo y aplicación de Auditoría

Dirección Quality International