



CURSOS HACCP ACREDITADOS por International HACCP Alliance (EEUU) A DISTANCIA

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 **ACREDITADA, A DISTANCIA**, surge frente a una importante demanda en el tema que se fue analizando a partir del gran número de consultas y comentarios recabados en relación a las capacitaciones desarrolladas en forma presencial en los últimos años.

Constituye un avance importante en el aprovechamiento de las nuevas tecnologías de e-learning. De esta manera pretendemos hacer llegar a la mayor cantidad de interesados en América Latina, los últimos avances y conceptos sobre estos importantes temas

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 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

DETALLE DE LOS TRES CURSOS

- ✚ **Implementación de PLANES HACCP acreditado por International HACCP Alliance**
- ✚ **Curso HACCP Avanzado acreditado por International HACCP Alliance (Validación/Verificación) incluye Auditoría**
- ✚ **En el marco de la Norma ISO 22000:2005 certificado por QUALITY International**

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

Presentación:

QUALITY International presenta esta completa capacitación **A DISTANCIA** en INOCUIDAD DE ALIMENTOS para toda la industria de alimentos, desde la producción primaria hasta el mercadeo.

Es de destacar que los cursos HACCP son acreditados por la International HACCP Alliance y al finalizar el curso el participante queda registrado en la nómina de dicha organización considerada como número 1 a nivel mundial en la capacitación HACCP, representando un incuestionable valor en el aspecto curricular del participante, así como en el de su empresa.

Para quien lo desee, 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/Acreditacion.htm>

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 Auditorías 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.

Metodología:

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

On – line: El curso se realizar en modalidad a distancia, asincrónica, vía Internet.

Aula Virtual: Se trabajará en una plataforma Web especialmente diseñada para el curso (aula o plataforma virtual), desde donde se podrá acceder a los documentos, videos, link de interés e interactuar con los docentes y el resto de los participantes del curso (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 del curso funcionará un foro donde se podrá mantener contacto con los participantes del mismo y con los docentes.

Docentes: Los tutores 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: El curso es 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, teniendo el incuestionable valor agregado de estar acreditado por la International HACCP Alliance

Toda la capacitación tendrá 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: 120 horas Duración: 8 semanas aproximadamente

El formato de esta capacitación ACREDITADA POR INTERNATIONAL HACCP Alliance consiste en 8 módulos de acuerdo al siguiente detalle:

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 a la Inocuidad de Alimentos y el 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)

Trazabilidad

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 propuestos por los participantes

7ª. Y 8ª. Semana

- **Módulo 7: 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 8: 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

Grupos de trabajo Curso HACCP Avanzado según International HACCP Alliance.

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

Resumen de los CV de los docentes



**Lic. Luisa
Cáceres**

Directora de Quality International, member of the International HACCP Alliance, empresa de Capacitación y Asesoría en Sistemas de Gestión empresarial: TQM, Normativa ISO, Gestión por Competencias, Sistema HACCP, con representación en diferentes países.

Lic. en Psicología, U. de la R. O. del Uruguay.
Instructora líder en HACCP según International HACCP Alliance.

Train the Trainer en base a metodología de la International HACCP Alliance from EEUU.

Auditor Líder en Gestión de Calidad Enfocado al Sector Alimentario, Auditor HACCP, y Auditor en Sistemas Integrados.

Consultora de varias organizaciones de América Latina.

Graduada en Responsable y Gerencia de la Calidad según ÖVQ (Asociación Austríaca para la calidad, miembro de varias sociedades similares de la Unión Europea)

Miembro de la Asociación Euroamericana de Profesionales de las Ciencias Sociales, Coaching y Liderazgo y de Society Human Resources Management.

Especializada en Motivación de Personal
Jefa de Sistemas Integrados de Calidad e Inocuidad y Jefa del Departamento de Certificaciones Integradas de la empresa alimenticia más importante de Uruguay (hasta junio 2007 inclusive) y coordinadora/hexo para la Gerencia de Calidad entre los procesos de Calidad y RRHH.

Especialista en Calidad UNIT – ISO 9000
Docente de cursos organizados por otras organizaciones: Federación Panamericana de Lechería (FEPALE), World Trade Center, IICA, etc. Ha impartido y coordinado numerosas actividades de capacitación relativas a cursos, conferencias y talleres sobre HACCP, GMP, SSOP, ISO 9000, ISO 22000, Auditorías, Competencias Laborales, Normalización en la Empresa, Marketing, etc.

Miembro de la Asociación Mexicana para la Protección a los alimentos (AMEPA), afiliada a la International Association for Food Protection (IAFP)
Especialista en Calidad de Servicios. Técnica en Marketing y Ventas (AEA)



**Dr. Eduardo
Erro**

Director de Quality International, member of the International HACCP Alliance, empresa de Capacitación y Asesoría en Sistemas de Gestión empresarial: TQM, Normativas ISO, Gestión por Competencias, Sistema HACCP, con representación en diferentes países.

Médico Veterinario. U. de la R. O. del Uruguay, Postgrado de Estadística y Matemática, U. de la R. O. del Uruguay.

Postgrado en Calidad, Univ. Aut. de México. Beca OEA

Consultor de varias organizaciones de América Latina.

Acreditado como Instructor Líder en HACCP por la Alianza Internacional de HACCP

Auditor Líder en Gestión de Calidad Enfocado al Sector Alimentario

Hasta 2006: Gerente de Gestión Integrada de la Calidad en la empresa alimentaria más importante de Uruguay

Graduado en Responsable y Gerencia de la Calidad según ÖVQ (Asociación Austríaca para la calidad, miembro de varias sociedades similares de la Unión Europea)

Autor de varias publicaciones científicas.

Miembro de la Soc. Uruguaya de Microbiología, Miembro de la Asoc. de Veterinarios Especialistas en Protección de Alimentos e integrante de la Directiva de la Asociación de Especialistas en Calidad de Uruguay y de la Asociación Mexicana para la Protección a los alimentos (AMEPA), afiliada a la International Association for Food Protection (IAFP)
Ha dictado numerosos cursos y/o seminarios HACCP, GMP, SSOP, ISO 9000, ISO 22000, etc., presenciales y a distancia.

Docente de cursos organizados por otras organizaciones: Federación Panamericana de Lechería (FEPALE), World Trade Center, IICA, etc
Evaluador y Juez del Premio Nacional de Calidad en Uruguay en sus versiones 1994, 95 y 96.

Certificados y acreditación:

Quienes cumplan con los requisitos previstos en esta capacitación, recibirán un diploma por cada uno de los tres 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.

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 3 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.

CUPOS LIMITADOS POR GRUPO

Agradecemos reenviar esta información a quien considere le puede interesar

CONSULTAS: glconsul@vera.com.uy

Dirección de Quality International