



CONVOCA y ORGANIZA

**COMPLETA y ACTUALIZADA CAPACITACIÓN
INTERNACIONAL ACREDITADA EN INOCUIDAD
ALIMENTARIA (3 cursos en 5 días)**

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

DETALLE DE LOS TRES CURSOS

- ✚ Implementación de PLANES HACCP
acreditado por International HACCP Alliance (USA)**
- ✚ Curso HACCP Avanzado (Validación/Verificación)
acreditado por International HACCP Alliance (USA)
y Auditoría HACCP**
- ✚ En el marco de la Norma ISO 22000:2018 (incluye
ex PAS 220:2008) certificado por QUALITY
International**



Presentación:

QUALITY International presenta esta completa capacitación 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

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 actuales de 2018 de la Norma ISO 22000:2018 son discutidos y analizados en su totalidad, 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.

Metodología:

Los cursos están diseñados en formato de curso – taller, con análisis de casos prácticos, teniendo el incuestionable valor agregado de estar acreditado por la International HACCP Alliance. Las innumerables opiniones favorables a esta capacitación, país por país de toda América Latina, están documentadas en el apartado "Quiénes nos conocen" de nuestra Web.

La capacitación tiene un fuerte componente práctico con el objetivo final 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.

Dirigido a:

Todo personal que, directa o indirectamente, esté relacionado con la industria alimentaria:

- Gerentes de producción y calidad, consultores y asesores de la industria alimentaria, jefes de plantas procesadoras y mandos medios de producción.
- Profesionales de aseguramiento y control de la calidad de alimentos.

- Profesionales y Técnicos de organismos bromatológicos y entidades reguladoras de alimentos.
- Profesionales y estudiantes universitarios de la industria alimentaria.
- Personal técnico relacionado con el servicio gastronómico.

Temario general:

1er día.

- Sistema de Gestión de Inocuidad de alimentos
- 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.

2do y 3er día.

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

- 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
- Peligros en los alimentos. Identificación y Control. Descripción de peligros biológicos, químicos y físicos.
- Programas de prerrequisito. Interrelación entre Buenas Prácticas de manufactura (GMP), Procedimientos Operativos Estándar de Saneamiento (SSOP) y HACCP.
- Programas de prerrequisito operacionales (PPRS)
- Actividades Pre-HACCP y principios HACCP 1 y 2
- Grupos de trabajo, principios 1 y 2 (discusión)
- Principios HACCP 3, 4 y 5
- Grupos de trabajo, principios 3, 4, y 5 (discusión)
- Principios HACCP 6 y 7

4to y 5to día.

Desarrollo del principio 6 (Curso 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
- Desarrollo e implementación de medidas de control
- Fuentes de error en la implementación de planes HACCP. Implementación y Mantenimiento de Planes.
- Papel del equipo HACCP, la gerencia y el personal de Planta
- Experiencia en la implementación de HACCP obligatorio en USA. Experiencias de casos Prácticos

**Trazabilidad
Mejora, Acciones Correctivas, Auditorías.**

Como hilo conductor de toda la capacitación, los requisitos de la Norma ISO 22000:2018 son discutidos y analizados en su totalidad.

La participación en el curso incluye:

- CD con las diapositivas de toda la capacitación
- Archivos que sugiere USDA, FSIS y FDA para ser entregados en estos cursos.
- Material impreso para el desarrollo de las tareas prácticas de los talleres.
- 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.
- Coffee break (refrigerio) a media mañana y media tarde todos los días

Dirección Quality International