



## **COMPLETA y ACTUALIZADA CAPACITACIÓN INTERNACIONAL ACREDITADA por INTERNATIONAL HACCP ALLIANCE DE USA**

**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**
- ✚ Curso HACCP Avanzado (Validación/Verificación)  
acreditado por International HACCP Alliance y  
Auditoría**
- ✚ En el marco de la Norma ISO 22000:2005 certificado  
por Quality International Relacionados con todos los  
conceptos actuales sobre inocuidad (HARCP, Ley de la  
modernización de la inocuidad de USA= FSMA, ISO 22000 +  
ISO/TS 2002-1:2009 = FSSC 22000, Tratados de OMC, etc.)**



**Los cursos son dictados por Leader Instructor International HACCP Alliance**

## **Presentación:**

**QUALITY International y sus distintos *Partner* en toda América,** presentan esta completa capacitación en INOCUIDAD DE ALIMENTOS para toda la industria, 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 1900) y registrados ante la International HACCP Alliance, así como la opinión que ellos emitieron sobre estos cursos, en <http://www.quality-international.org/acreditaciones.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 se tratarán muchos requisitos normativos, legales y reglamentarios relacionados con todos los conceptos actuales sobre inocuidad

## **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 relacionado con el servicio gastronómico y de catering.

## **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 22000:2005 son discutidos y analizados en su totalidad.**

***Dirección Quality International.***