



Cursos, en Modalidad totalmente **A DISTANCIA**

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

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



Carga horaria:

Duración: 16 horas

✚ Curso HACCP Avanzado (Validación/Verificación) acreditado por International HACCP Alliance (USA) y Auditoría HACCP



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:

Realizar un repaso en relación a la Implementación y diseño de Planes HACCP, basado en un sistema de autocontrol de peligros en todas las ramas de la industria alimentaria, generalidades de la normativa de gestión de inocuidad al respecto y los programas de PPR

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.

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.

Temario general:

Repaso de con respecto a la Planificación y producción de alimentos seguros (Curso Implementación de Planes HACCP)

Introducción a la Inocuidad de Alimentos y el sistema HACCP. Enfermedades transmitidas por alimentos. Impacto en la Salud Pública y en la Economía
Generalidades en cuanto a

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

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.

Dirección Quality International