



# TÉCNICO EN HACCP

cursos, en Modalidad totalmente **A DISTANCIA**

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



**Carga horaria: 250 horas   Duración: 10-12 semanas aproximadamente**

**DETALLE DE LOS**

**5**

**CURSOS**

**1) INTRODUCCIÓN a la Inocuidad Alimentaria – Generalidades de Normativas ISO y Sistemas Integrados de Gestión. Actualización Norma ISO 22000:2018. Peligros e introducción a Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)**

- 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.
  - Actualización de la Norma ISO 22000 en su versión 2018 (principales cambios)
  - Elementos clave.
  - HACCP
  - Vinculación de normativas de inocuidad con la Norma 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.
  - Vinculación con la Norma ISO 9001:2015 y el pensamiento basado en riesgo.

**2) PROGRAMAS DE PRE-REQUISITOS PARA EL SISTEMA HACCP, ex PAS 220:2008; ISO/TS 22002-1:2009, PPRO y su relación con los Controles Preventivos en la elaboración de alimentos de uso humano**

- ¿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) , HACCP y los 8 PPR que exige el Codex alimentarius y que también destaca la FDA.
- 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 (versión anterior 2005 y actual 2018)
- Los PPRO
- Ex PAS 220
- ISO/TS 22002-1:2009
- ISO 22000 sinergizada
- Documentación de los PPR
- Validación de los PPR
- Otras referencias Normativas y vinculación con los Controles preventivos (según nueva ley de inocuidad de alimentos)

**3) 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 22000:2018- Punto correspondiente
- Las 5 actividades pre HACCP
- Los 7 principios de HACCP
- Discusión y trabajo taller sobre los 7 principios HACCP
- Concepto de Trazabilidad

**4) 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

NOTA: en algunas ediciones expresamente se brindará lo relativo a el proceso de Auditoría y la Norma ISO 9001

**5) AUDITORÍA DE SISTEMAS INTEGRADOS y Auditor Líder interno**

- Generalidades de Auditoría (Definición, en que consiste el proceso, introducción)
- Vinculación y aplicación de otras normativas: ISO (22000:2018, ISO 9001:2015, ISO 9004:2018, etc.)
- Perfil, capacidades, competencias y roles del auditor
- Herramientas y técnicas del auditor
- Técnicas de comunicación vinculadas a la auditoría
- Norma ISO 19011 (versión vigente y su actualización según se viene trabajando para editar nueva versión oficial en noviembre 2018)
- 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