



Novedad: **DIPLOMADO EN HACCP**

ACREDITADO por



9 cursos, en Modalidad totalmente **A DISTANCIA**

Incluye Acreditación



En Idioma Español

DIRIGIDO A:

- + Gerentes y Jefes 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.

Este **DIPLOMADO EN HACCP**, además de contar con la acreditación de los dos cursos HACCP acreditados por International HACCP de EEUU, está **acreditado por el Consejo Nacional de Certificación en Medicina Veterinaria y Zootecnia, AC**, de México, que es el máximo órgano de representación de los sectores interesados en el mejoramiento de la calidad de la medicina veterinaria y zootecnia, acreditando programas educativos y certificando personas.

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 ante este Alianza internacional, 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

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



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/opiniones.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 según los conceptos actuales de Codex alimentarius.
- 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 de la Norma ISO 22000:2018 y sus antecedentes, 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. Vinculación de ISO 22000:2018 con ISO 9001:2015
- Capacitarse en los lineamientos fundamentales de desarrollo de una Auditoría, tanto desde el rol de auditor como de auditado en diferentes procesos (clientes, proveedores, elaboración, etc.). Actualización según normativa ISO vigente. Estudio de caso práctico
- Actualizar conceptos sobre Trazabilidad, reconociendo el papel fundamental que juega en todo lo concerniente a Inocuidad de alimentos
- Nociones sobre actualización de la nueva ley de modernización de inocuidad alimentaria (FSMA): Introducción a PCQI: un paso más del HACCP.

Metodología:

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

Modalidad: asincrónica, vía Internet. El participante adecua sus tiempos de acuerdo a sus necesidades.

Aula Virtual: Se trabaja en una plataforma Web, muy amigable, de acceso las 24 horas, especialmente diseñada para estos cursos, desde donde se podrá acceder a los documentos, clases, videos, link de interés e interactuar con los docentes y el resto de los participantes del curso La misma se encuentra en <http://www.quality-international.net/moodle> (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 funcionará un foro donde se podrá mantener contacto con los participantes del mismo y con los docentes.

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: Al ser 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. Toda la capacitación tiene 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: Carga horaria: 450 horas. Duración: 14-16 semanas

ISO 22000:2018 • 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 y su evolución • ¿A qué apunta la Norma y para qué adoptar un Sistema basado en la ISO 22000?. • La norma ISO 22000. • Objetivos de la ISO 22000. • Elementos clave. • HACCP • Riesgos y Peligros. • Actualización de la Normativa ISO 22000 a junio 2018 (versión 22000:2018) • Vinculación con la Norma ISO 001:2015

ISO 9001:2015 • 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.

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA) Y PELIGROS EN ALIMENTOS

PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS PARA EL SISTEMA HACCP

• ¿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)

PLANIFICACIÓN Y PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS INOCUOS (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 8 de la Norma actual) • Las 5 actividades pre HACCP • Los 7 principios de HACCP • Discusión y trabajo taller sobre los 7 principios HACCP

TRAZABILIDAD

• Introducción y Definiciones. • El sistema de Trazabilidad • Ventajas competitivas al utilizar un Sistema de Trazabilidad • Objetivos de la Trazabilidad • Tipos de Trazabilidad • La Trazabilidad ascendente o hacia atrás • La Trazabilidad interna: procesos y los controles • La Trazabilidad descendente o hacia adelante • Fases para implementar un Sistema de Trazabilidad • Identificación • Registros manuales • Identificación del ganado • Código de barras • Radio Frequency • Sistema de Trazabilidad y su impacto en la comercialización • Algunos ejemplos de trazabilidad: Industria láctea, Industria del huevo, Ganado vacuno, Industria cárnica, Pesca y acuicultura, Industria de la miel, Industria del vino, Frutas y hortalizas • Simulacro de Recall

GESTIÓN POR PROCESOS

• Introducción • ¿Qué implica Gestionar correctamente un Proceso? • Definición de "Proceso" • ¿Qué se debe definir en un "Proceso"? • Enfoque a Procesos • Clasificación de los procesos: estratégicos, operativos y de soporte o apoyo • Elementos de un Proceso • Representación de un Proceso • Tipos de proceso • Diagramas de flujo • Gestión por procesos • Mapa de procesos: pasos para su elaboración • Procedimiento • Indicadores • Gestión del cambio en los procesos • Roles del proceso • TQM y Mejora de procesos • Gurús de la calidad (Deming, Juran, Crosby, Ishikawa, Feigenbaum.)

VALIDACION, VERIFICACIÓN Y MEJORA DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS (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

AUDITORÍA DE SISTEMAS INTEGRADOS Y AUDITOR LÍDER Certificado por Quality International

• Generalidades de Auditoría (Definición, en que consiste el proceso, introducción) • Vinculación y aplicación de otras normativas: Auditoría de PPR, HACCP y 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 Este programa lleva además profundización de caso práctico, con estudio específico de aplicación y demostración de desempeño en el rol de auditor, etc.

Certificados y acreditación:

Quienes cumplan con los requisitos previstos en esta capacitación, recibirán un diploma por cada uno de los seis 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 (cursos HACCP Acreditados y a descargar en formato digital, luego de finalizados todos los trámites de participación, aprobación y acreditación.

Además, recibirán por la misma vía un certificado como DIPLOMADO EN HACCP con código de registro de CONSERVET, QUALITY International

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 y FEPALE por la realización de cada uno de los 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.
- Certificado de DIPLOMADO en HACCP, con los respectivos códigos de registro y acreditación.

Staff docente principal de Quality International



Directora de Quality International, member of the International HACCP Alliance, Lic. en Psicología, U. de la R. O. del Uruguay. Instructora líder de International HACCP Alliance, USA. Train the Trainer. Auditor Líder en Gestión de Calidad Enfocado al Sector Alimentario, Auditor HACCP, y Auditor en Sistemas Integrados.

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. Ex Jefa de Sistemas Integrados de Calidad e Inocuidad y del Departamento de Certificaciones Integradas de la empresa alimenticia más importante de Uruguay. Especialista en Calidad UNIT – ISO 9000 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. PCQI según FSMA

Farmacobiólogo, Universidad de Guadalajara, México. Ph. D. En microbiología de alimentos, Texas A&M University.

Instructor líder de International HACCP Alliance, USA. Instructor líder de FSPCA, Controles Preventivos en alimentos de uso humano. Instructor líder de PSA, Inocuidad de Productos Hortofrutícolas.

Associate Professor, Animal Science Department, Texas A&M University
Miembro de la Academia de Posgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Texas A&M University.

Miembro del Comité Consultor en Alimentos de la FDA de Diciembre 2015- Diciembre 2017 (cuando el comité fue disuelto por la FDA). Autor o co-autor de 77 artículos publicados en revistas científicas internacionales arbitradas. Autor o co-autor de 10 capítulos y co-editor de tres libros escolarizados sobre microbiología e inocuidad de alimentos.

Cursos referidos a inocuidad y microbiología alimentaria, dictados en varios países de América Latina y el Caribe, América del Norte (EEUU y México), África del Este, y Europa del Este.



GRUPOS CON CUPOS LIMITADOS

Agradecemos reenviar esta información a quien considere le puede interesar

CONSULTAS: glconsul@vera.com.uy Información www.quality-international.org