

**Certifícate  
y obtén el sello Dorado**



# HACCP

**HAZARD ANALYSIS  
CRITICAL CONTROL POINT**

Los cursos de Guía Soluciones y Guía Inocuidad Alimentaria S.A. DE C.V. Se encuentran avalados por INTERNATIONAL HACCP ALLIANCE y los participantes tienen la opción de obtener su diploma con el sello dorado Internacional que emite HACCP ALLIANCE.

# ¿EN QUÉ CONSISTE?



En este link puedes verificar nuestra acreditacion en la pagina oficial de HACCP Alliance

<http://www.haccpalliance.org/sub/intro-course.html>

La certificación HACCP esta diseñada con un enfoque práctico en un para el desarrollo e implementación de un plan HACCP, tomando en cuenta las normativas, leyes y estándares internacionales actualizados.

## ¿Quién puede Certificarse?

- Personal responsable de implementar y dar mantenimiento a los programas de inocuidad.
- Industrias enfocadas en la manufactura de los alimentos e industrias farmacéuticas.
- Personal de las gerencias interesadas en obtener una mejor comprensión de los conceptos de HACCP, así como del sistema de gestión de la inocuidad.
- Individuos responsables de ayudar a las empresas a seguir o mantener certificaciones GFSI.
- Empresas que buscan certificarse o revalidar su certificación.
- Proveedores de la industria alimentaria.
- Empresas del manejo integral de plagas.
- Empresas que buscan exportar sus alimentos.
- Profesionistas independientes de carreras afines con la industria alimentaria (Químicos, Ingenieros en alimentos, Veterinarios, Bioquímicos, Nutriólogos, Chef, etc.).
- Arquitectos o diseñadores de la instalación alimentarias.
- Productores primarios; ganadería, agricultura y pesca.
- Purificadoras y envasado de agua.
- Productores de ingredientes y materias primas.
- Operadores de servicio de comidas y catering.
- Organizaciones que realizan operaciones de limpieza, saneamiento y desinfección.
- Transportistas y proveedores de equipos para la industria agroalimentaria.
- Organizaciones que desempeñan un papel en la cadena de suministro de alimentos.



# OBJETIVO

## SISTEMA HACCP



El asistente conocerá los principios del análisis de peligros y puntos críticos de control para generar las condiciones óptimas de operación y del ambiente.

Esto como base para la construcción del sistema HACCP en una empresa., Tomando las medidas necesarias para la prevención de posibles riesgos de contaminación y garantizar así la inocuidad de los alimentos.



## Objetivos

Capacitar y entrenar a los participantes para que sean capaces de:

- Desarrollar e implementar un plan HACCP
- Desarrollar los pre requisitos
- Evaluar y diseñar la documentación necesaria para implementar procesos
- Identificar peligros y fuentes de contaminación
- Desarrollar habilidades para enfrentar exitosamente auditorias, según las normas y estándares sanitarios de caracter internacional
- Demostrar el proceso de implementación HACCP



# TEMARIO



- Objetivos y Concepto de HACCP
  - Tipos de peligros
  - Historia y Origen del sistema HACCP
  - Tareas preliminares en la elaboración del sistema HACCP
  - Principios del sistema HACCP
  - Programas de pre requisitos y ejemplos
  - Enfermedades Transmitidas por alimentos
  - Definición de peligros
  - Diferencia entre peligro y riesgo
  - Peligros Biológicos- fuentes
  - Peligros Químicos y controles
  - Peligros Físicos y Controles
- 
- Tareas iniciales para elaborar un plan HACCP
  - **Principio 1 Efectuar un análisis de peligro Definición de peligro**
  - **Principio 2 Identificar los puntos críticos de control del proceso**
  - Puntos críticos de control (PCC) y Puntos de control (PC).
  - Identificación de PCC
  - Árbol de decisiones
  - Ejemplos de identificación de PCC
  - **Principio 3 Establecer Límites críticos para cada PCC identificado**
  - Límites críticos definición
  - Ejemplos de variables críticas
  - Ejemplos de límites críticos
  - Límites críticos vs Límites operacionales
  - **Principio 4 Establecer un sistema de monitoreo para los PCC**
  - **Principio 5 Establecer una acción correctiva cuando el monitoreo indica una**
  - desviación de un límite crítico establecido.
  - Acciones correctivas
  - Registros reglamentarios
  - **Principio 6 Establecer procedimientos de verificación del sistema HACCP**
  - Definiciones
  - Ejemplos de validaciones
  - **Principio 7 Establecer registro y documentación del sistema HACCP**
  - Tipos de registros
  - Documentos de soporte
  - Organización y gestión del programa HACCP
  - Estrategias para desarrollar un plan HACCP
  - HACCP y las agencias reguladoras

# HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS

**En línea  
en vivo**

## HORARIO

5:00 pm a 9:00 pm  
Hora CDMX

|                 |       |                     |
|-----------------|-------|---------------------|
| <b>Modulo 1</b> | ----- | <b>16 Mayo 2022</b> |
| <b>Modulo 2</b> | ----- | <b>18 Mayo 2022</b> |
| <b>Modulo 3</b> | ----- | <b>23 Mayo 2022</b> |
| <b>Modulo 4</b> | ----- | <b>25 Mayo 2022</b> |



## OBTENDRÁS

- 16 horas de capacitación
- Certificado internacional
- Manual digital con ejercicios para el plan HACCP
- Diapositivas
- Consultoría gratuita por 1 mes personalizada para el desarrollo e implementación
- del plan HACCP
- Formatos de procedimientos
- Manual en español HACCP

## Inversión

### COSTO PREVENTA

\$ 5,250.00

(Cinco mil doscientos cincuenta pesos)

**A los primeros inscritos**

### PRECIO ESPECIAL

10% de descuento:

- Clientes certificados con GUÍA
- Grupos mayores a 5 personas

### COSTO NORMAL

\$6,248.00

(Seis mil doscientos cuarenta y ocho pesos)

**Incluye gastos de envío de Certificado a todo México**

**Obtén gratis el libro: AUDITORIA DEL SISTEMA HACCP  
COMO VERIFICAR LOS SISTEMAS DE GESTION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA HACCP**

# CONOCENOS UN POCO MÁS

## PONENTE

### M.C. CIELO LÓPEZ VALENZUELA

QUÍMICO FARMACÉUTICO  
BIÓLOGO DE PROFESIÓN

M.C. EN CALIDAD E  
INOCUIDAD ALIMENTARIA



redconocer  
de prestadores de servicios  
Centro de Evaluación

Cédula de Acreditación No.1195-20  
CE0451-OC063-18

STPS  
SECRETARÍA DEL TRABAJO  
Y PREVISIÓN SOCIAL



LICENCIA DE INSTRUCTOR:  
LOVC821129V85-005



SEP  
SECRETARÍA DE  
EDUCACIÓN PÚBLICA



- Certificada por INTERNATIONAL HACCP ALLIANCE como HACCP INSTRUCTOR.  
<http://www.haccpalliance.org/sub/intro-course.html>
- Certificada por NRFSP USA como:  
Test Administrator - Proctor Training.
- Consultor del programa de Buenas Prácticas para la Calidad Higiénico- Sanitaria Acreditado por la Secretaría de Turismo (Punto Limpio).
- Ponente del Congreso Internacional De la Carne.
- Integrante de los diplomados de Inocuidad y Calidad en los procesos Sanitarios de los alimentos (UAS).
- 13 años de experiencia como especialista en implementación en gestión de procesos de Calidad y en la implementación de Plan HACCP y Prerrequisitos.
- Acreditada ante la SEP como líder de Evaluadores del Centro de Evaluación Guía Inocuidad Alimentaria S.A. DE C.V.
- Especialista en estandarizar los procesos sanitarios., Consultor, auditor y Acompañante de certificaciones a empresas exportadoras a: USA, CHINA, JAPÓN, UNIÓN EUROPEA entre otras.
- Docente de materias de inocuidad alimentaria y bioseguridad; de la Universidad Autónoma de Sinaloa

## ALGUNOS DE NUESTROS CLIENTES EN MÉXICO

