



# Certificación Internacional HACCP



## ESPECIALIZADO EN CÁRNICOS



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 este link puedes verificar nuestra acreditación en la página oficial de HACCP Alliance

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

## ¿EN QUÉ CONSISTE?

La certificación HACCP ESPECIALIZADA EN CÁRNICOS esta diseñada con un enfoque práctico en un **nivel Avanzado** para el desarrollo e implementación de un plan HACCP, tomando en cuenta las normativas, leyes y estándares internacionales actualizados en la producción de cárnicos.

### ¿Quién puede Certificarse?



- Gerentes de calidad e inocuidad de plantas de producción de carne
- Responsables de Plantas TIF
- Empresas que buscan certificarse o revalidar su certificación
- Inspectores de inocuidad
- Profesionistas independientes de carreras afines.
- Consultores de Inocuidad
- Proveedores de la industria
- Productores primarios.
- Directivos
- Profesionistas que busquen especializarse en el área inocuidad de producción de cárnicos



# OBJETIVO

## SISTEMA HACCP



Los asistentes aprenderán los principios de análisis de peligros y puntos críticos de control para generar las condiciones óptimas de operación que son base para la construcción del sistema HACCP en una empresa de producción de carne, tomando en cuenta las medidas necesarias que otorga el sistema HACCP para prevención de riesgos de contaminación de la carne garantizar en todo momento un producto inocuo



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

- Desarrollar e implementar un plan HACCP especializado en cárnicos
- Desarrollar los pre-requisitos
- Evaluar y diseñar la documentación necesaria para implementar procesos de calidad en cárnicos
- Identificar peligros y fuentes de contaminación
- Desarrollar habilidades para enfrentar exitosamente auditorias, según las normas y estándares sanitarios de carácter internacional.

Se desarrollará un plan HACCP desde la recepción hasta la salida del producto terminado



# 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 del proceso de cárnicos
- HACCP (APPCC) y seguridad alimentaria
- Legislación comunitaria sobre higiene de la carne
- Directivas de higiene de la carne fresca
- HACCP en la industria cárnica
- Descripción del proceso de sacrificio y corte y deshuese
- Futuras tendencias en cárnicos
- La serie ISO 9000
- Gestión de calidad total
- Enfermedades Transmitidas por alimentos cárnicos
- Definición de peligros
- Diferencia entre peligro y riesgo
- Peligros Biológicos- fuentes
- E.coli O157
- Peligros Químicos y controles
- Peligros Físicos y Controles
- Tareas iniciales para elaborar un plan HACCP
- Implementación de HACCP en la práctica
- Principio 1
- Efectuar un análisis de peligro
- Definición de peligro





# TEMARIO

- 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

## MODALIDAD PRESENCIAL

\*Sede: En sus instalaciones

## OBTENDRÁS

- 16 horas de capacitación
- Certificado internacional con sello dorado en físico
- Consultoría personalizada
- Formatos de procedimientos
- Formatos de validación
- Manual en español HACCP

posterior Consultoría (30 días) para la implementación del plan HACCP.



**Inversión**  
**\$60,000.00 pesos**

(Sesenta mil pesos)

*\*La siguiente cotización incluye IVA y viáticos*

## INVERSIÓN PARA ONLINE

**\$56,000.00 pesos**

Cincuenta y seis mil pesos

(10 personas)

**\*Reserva los lugares con el 50%**

*\*Propuesta vigente 10 días hábiles*