

**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



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

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



LICENCIA DE INSTRUCTOR:
LOVC821129V85-005



- 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

