



HACCP AVANZADO

AVALADOS POR INTERNATIONAL HACCP ALLIANCE



Guía

ACREDITACIÓN INTERNACIONAL

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 acreditacion en la pagina oficial de HACCP Alliance

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

¿EN QUE CONSISTE?

El curso HACCP AVANZADO consiste en la verificación y validación de tu plan HACCP es un curso práctico que se puede aplicar a cualquier programa de inocuidad y seguridad alimentaria.

La certificación HACCP esta diseñada con un enfoque práctico en un nivel Avanzado para el desarrollo y validación del plan HACCP, tomando en cuenta las normativas, leyes y estándares internacionales.



¿QUIÉN PUEDE CERTIFICARSE?



- 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
- Miembros del equipo de HACCP y personal de planta.
- Responsable de revisar y auditar los programas de HACCP del proveedor.
- Personal a cargo de la elaboración e implementación del manual de HACCP en cumplimiento de FSMA.

OBJETIVO

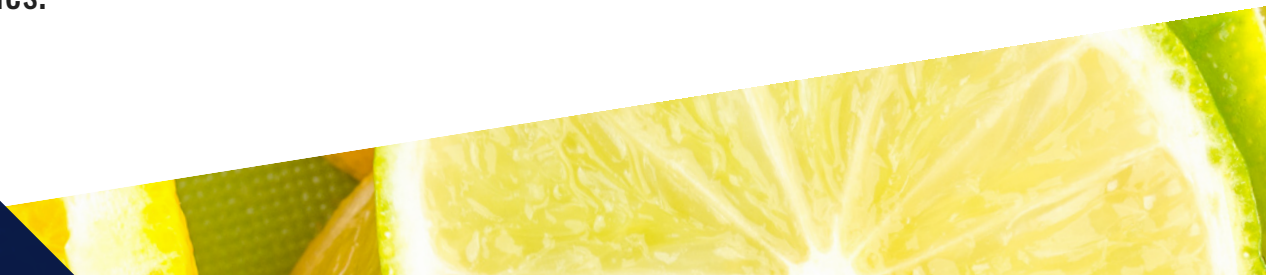
- El asistente aprenderá el correcto desarrollo, implantación y validación de su plan HACCP así como reconocer asertivamente, el momento en que el plan HACCP debe de reevaluarse.
- Desarrollar el rol de un equipo de HACCP en la verificación y validación
- Determinar las actividades de verificación y la validación de los programas de prerrequisito
- Determinar las áreas de oportunidad, según el tipo de contaminante (biológico/químico/físico)
- Aprender las herramientas prácticas para entender y determinar los PCCs
- Aprender a establecer procedimientos válidos de monitoreo y los errores más comunes en el monitoreo de los PCCs
- Conocer la documentación necesaria y cómo dar seguimiento a las desviaciones
- Comprender cómo se realiza la verificación de registros y la verificación del monitoreo
- Conocer los registros que componen HACCP

¿Sabías que la VALIDACIÓN de tu PLAN HACCP es una herramienta que te permite determinar su efectividad?

TEMARIO

Se realizará un Plan HACCP y la Validación de un producto asignado

- Conceptos básicos del sistema HACCP
- Ejercicio con los pre- requisitos (cuales y como implementarlos)
- Evaluación de los peligros significativos y sus medidas de controles
- Quienes formaran el equipo HACCP y los requerimientos necesarios para ser parte.
- Se describirá un producto
- Elaboración del diagrama de flujo y como evaluarlo en in situ
- Se trabaja con cada uno de los principios
- Se realizará un análisis de peligros y se identificará las medidas preventivas para el producto asignado.
- Identificaremos los puntos críticos de control evaluando en el diagrama de flujo.
- Se establecerán los límites críticos; se revisará las fuentes científicas de estos parámetros a seguir.
- Se establece un sistema de control para monitorear el PCC; y el diseño de los registros.
- Establecer las acciones correctivas a ser tomadas, cuando el monitoreo indique que un determinado PCC no está bajo control;
- Establecer procedimientos de verificación para confirmar si el Sistema HACCP está funcionando de manera eficaz.
- Establecer documentación para todos los procedimientos y sus respectivos registros (se generará los registros que solicita las entidades reguladoras USDA, FSIS y FDA).
- Retención de registros (sus tiempos y como presentar los registros ante una auditoria).
- Requerimientos para revalidación.
- Se revisará los que solicita las verificaciones de USDA, FDA y normas nacionales.



OBTENDRÁS

- **16 horas de capacitación**
- **Certificado internacional con sello dorado en físico (incluye gastos de envío a todo México)**
- **Consultoria personalizada posterior (30 días) para la validación del plan HACCP**
- **Formatos de procedimientos**
- **Formatos de validación HACCP**



CONOCENOS UN POCO MÁS

PONENTE



CIELO LÓPEZ VALENZUELA

QUÍMICO FARMACOBIOLOGO DE PROFESIÓN
M.C EN CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

- Certificada por INTERNATIONAL HACCP ALLIANCE como HACCP INSTRUCTOR.

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

- Ponente del Congreso Internacional De la Carne
- Integrante de los diplomados de Inocuidad y Calidad en los procesos Sanitarios de los alimentos (UAS).
- Certificada por NRFSP USA como: Test Administrator - Proctor Training
- 10 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. JAPON, UNION EUROPEA entre otras.
- Docente de materias de inocuidad alimentaria y bioseguridad; de la Universidad Autónoma de Sinaloa.



SEP

SECRETARÍA DE
EDUCACIÓN PÚBLICA

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



STPS

SECRETARÍA DEL TRABAJO
Y PREVISIÓN SOCIAL

LICENCIA DE INSTRUCTOR:
LOVC821129V85-005



ALGUNOS DE NUESTROS CLIENTES EN MÉXICO

