

Curso:

IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA HACCP

Descripción

Este curso está diseñado para proporcionar una comprensión profunda de los principios del Sistema HACCP. El objetivo es guiar a las empresas en la implementación de un sistema de análisis de peligros y control de puntos críticos para garantizar la seguridad de los productos alimentarios desde su producción hasta el consumidor final.

Objetivos del curso

1. Comprender los principios fundamentales y el marco de referencia del Sistema HACCP.
2. Desarrollar un plan integral para la implementación de un sistema de gestión basado en HACCP.
3. Capacitar al personal para identificar peligros, establecer controles y monitorear los puntos críticos.
4. Prepararse para auditorías internas y externas que verifiquen la eficacia del Sistema HACCP.

Temario

Introducción al Sistema HACCP

- Historia y fundamentos del enfoque preventivo en la seguridad alimentaria.
- Importancia y alcance del Sistema HACCP en la cadena de suministro alimentaria.
- Diferencias entre HACCP y otros sistemas de gestión de seguridad alimentaria.

Identificación y Evaluación de Peligros

- Métodos para identificar peligros biológicos, químicos y físicos en la producción de alimentos.
- Evaluación de riesgos asociados con cada peligro.
- Criterios para establecer la significancia de los peligros en el proceso.

Puntos Críticos de Control (PCC)

- Definición y selección de puntos críticos de control en el proceso de producción.
- Establecimiento de límites críticos para cada PCC.
- Implementación de medidas de control para mitigar los riesgos identificados.

Monitoreo y Verificación del Sistema

- Desarrollo de procedimientos de monitoreo para los PCC.
- Métodos de verificación para asegurar que el sistema funciona eficazmente.
- Análisis de datos y tendencias para la mejora continua del sistema HACCP.

Acciones Correctivas y Gestión de Documentos

- Procedimientos para la implementación de acciones correctivas en caso de desviaciones.
- Desarrollo de un sistema robusto para la gestión de documentos y registros.
- Importancia de la trazabilidad en el sistema HACCP.

Capacitación del Personal

- Diseño de programas de formación continua para el personal.
- Estrategias para asegurar la participación y compromiso de todos los empleados.
- Evaluación del desempeño y conocimiento del personal en la implementación de HACCP.

Auditorías y Revisión del Sistema

- Planificación y ejecución de auditorías internas para verificar el cumplimiento del sistema.
- Procedimientos para la revisión y mejora del sistema basado en los resultados de las auditorías.
- Preparación para auditorías de certificación y cumplimiento normativo.

Integración con Otros Sistemas de Gestión

- Estrategias para integrar HACCP con otros sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria.
- Beneficios de la integración para la eficiencia operativa y cumplimiento normativo.
- Ejemplos de integración con normas internacionales y locales.

Materiales

El curso incluye:

- Manuales y guías de implementación descargables.
- Estudios de caso y ejercicios prácticos para aplicar los conceptos.
- Herramientas para el seguimiento y evaluación del sistema HACCP.

Duración

16 horas (Duración recomendada: 4 jornadas de cuatro horas)

Dirigido a

Gerentes de producción, supervisores de calidad, responsables de seguridad alimentaria, auditores internos, y cualquier personal involucrado en la implementación y mantenimiento de sistemas de seguridad alimentaria.

Prerrequisitos

- Conocimientos básicos de la industria alimentaria.
- Familiaridad con los procesos de producción y gestión de calidad.

Cursos relacionados

1. Fundamentos de Seguridad Alimentaria
2. Trazabilidad en la Cadena de Suministro
3. Auditorías de Seguridad Alimentaria
4. Gestión de Riesgos en la Producción Alimentaria
5. ISO 22000: Implementación y Certificación

Contacto

MBA. Ricardo Luna

Director.

Cel : 3313 479 906

Correo: r.luna@m3consulting.com.mx

