

Curso:

HARPC CONTROLES PREVENTIVOS

Descripción

Este curso está diseñado para proporcionar las herramientas necesarias para ayudar a las empresas alimentarias a cumplir con los requisitos de HARPC bajo la FSMA, asegurando la producción de alimentos seguros y conforme a las normativas vigentes.

Objetivos del curso

1. Comprender los requisitos de HARPC y cómo aplicarlos para garantizar la seguridad de los alimentos.
2. Aprender a desarrollar e implementar un Plan de Seguridad Alimentaria basado en el análisis de peligros y controles preventivos.
3. Conocer las actividades de monitoreo, verificación y acciones correctivas necesarias para asegurar la efectividad del plan.
4. Saber cómo mantener registros adecuados y realizar revisiones periódicas del plan de seguridad alimentaria.

Temario

Introducción a HARPC

- Historia y fundamento legal.
- Objetivos y alcance de HARPC.
- Diferencias clave entre HARPC y otros sistemas de seguridad alimentaria.

Análisis de Peligros

- Identificación de peligros biológicos, químicos, físicos y radiológicos.
- Evaluación de la probabilidad y gravedad de los peligros.
- Documentación del análisis de peligros.

Desarrollo del Plan de Seguridad Alimentaria

- Componentes esenciales del plan.
- Procedimientos para la creación y mantenimiento del plan.
- Ejemplos de planes de seguridad alimentaria efectivos.

Controles Preventivos Basados en el Riesgo

- Controles de procesos.
- Controles de alérgenos.
- Controles sanitarios.
- Programas de cadena de suministro.
- Plan de retiro de productos.

Monitoreo de Controles Preventivos

- Técnicas de monitoreo efectivas.
- Procedimientos para asegurar la implementación correcta de los controles preventivos.
- Registro de actividades de monitoreo.

Verificación de la Efectividad de los Controles

- Actividades de verificación: auditorías, pruebas de productos, revisión de documentación.
- Métodos de verificación y su frecuencia.
- Ejemplos de actividades de verificación efectivas.

Acciones Correctivas y Gestión de Incidentes

- Identificación de problemas de seguridad alimentaria.
- Pasos a seguir si un control preventivo falla.
- Implementación de acciones correctivas y suspensión de operaciones si es necesario.
- Documentación de acciones correctivas y seguimiento.

Mantenimiento de Registros

- Tipos de registros necesarios.
- Procedimientos para mantener y actualizar registros.
- Requisitos de la FDA para la revisión de registros.

Revisión y Actualización del Plan de Seguridad Alimentaria

- Procedimientos para la revisión periódica del plan.
- Actualización del plan según cambios en los peligros o en los controles.
- Documentación de cambios y actualizaciones.

Control de Productos No Conformes y Trazabilidad

- Identificación y gestión de productos no conformes.
- Procedimientos de trazabilidad y retiro de productos.
- Registros y documentación necesarios para trazabilidad.

Control de Alergenos y Químicos Sensitivos

- Procedimientos para la gestión de alergenios.
- Control de productos químicos sensitivos en la cadena de suministro.

Documentación y Registros Necesarios

- Tipos de documentos requeridos.
- Procedimientos para la creación y mantenimiento de registros.
- Ejemplos de registros y documentación efectiva.

Materiales

El curso incluye:

- PDFs descargables como material de estudio.
- Material teórico y de ejercicios.
- Casos Prácticos.

Duración

8 horas Duración Recomendada: 2 jornadas de cuatro horas

Dirigido a

Personal de producción, aseguramiento de calidad, supervisores de planta, gerentes de seguridad alimentaria, y cualquier otro personal involucrado en la seguridad alimentaria y el cumplimiento normativo.

Prerrequisitos

- Conocimientos generales de inocuidad alimentaria.
- Conocimiento básico de las especificaciones de materias primas y productos.

Cursos relacionados

1. Principios de HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)
2. Curso Avanzado en Microbiología de Alimentos
3. Certificación en Auditorías de Seguridad Alimentaria
4. Implementación de Sistemas de Gestión de Calidad ISO 9001 en la Industria Alimentaria.
5. Normativa Internacional de Seguridad Alimentaria (BRC, IFS, SQF)

Contacto

MBA. Ricardo Luna

Director.

Cel : 3313 479 906

Correo: r.luna@m3consulting.com.mx