



 **CURSO ONLINE *24/7***

HACCP ALLIANCE (BÁSICO)



Rv2/19.05.2022

HACCP ALLIANCE (BÁSICO)

Te permitirá tanto implementar la metodología HACCP, como definir los peligros potenciales, los puntos límites y medidas críticas de control dentro de los procesos de tu organización.



OBJETIVOS

Comprender la metodología que permita al participante establecer e implementar un Sistema HACCP dentro de una organización, e identificar el desarrollo de los Programas de Prerrequisitos:

- La comprensión de los doce pasos para el desarrollo de un Sistema HACCP.
- La identificación de las buenas prácticas de fabricación.
- La identificación de los peligros potenciales para el establecimiento de puntos, límites y medidas críticas de control.
- La identificación y definición de mecanismos para implementar, verificar, registrar, dar seguimiento y medir el funcionamiento del Sistema HACCP dentro de los procesos de una organización.
- La definición de los factores clave y requisitos regulatorios y reglamentarios.



PERFIL DEL PARTICIPANTE

Dirigido al personal interesado o responsable de implementar un Sistema HACCP, Programas de Prerrequisitos o sistemas de gestión de inocuidad alimentaria dentro de las organizaciones (miembros, supervisores, responsables y líderes de equipos de inocuidad).

Prerrequisitos de competencia: Ninguno.



CONTENIDO

1 | Introducción al HACCP

- 1.1 | Alcance, objetivos y beneficios
- 1.2 | HACCP e inocuidad alimentaria
- 1.3 | Enfermedades transmitidas por alimentos ETA's
- 1.4 | Términos y definiciones de inocuidad

2 | Contexto y planificación HACCP

- 2.1 | Liderazgo y responsabilidades
- 2.2 | Directrices de aplicación del plan HACCP
- 2.3 | Factores clave de éxito

3 | Programas de prerrequisitos

- 3.1 | Buenas prácticas de manufactura (BPM) o Programas prerrequisitos (PPR)
- 3.2 | Procedimientos estandarizados de operación (SOP-POE)
- 3.3 | Procedimientos estandarizados de saneamiento (SSOP-POES)

4 | Etapas preliminares del HACCP

- 4.1 | Formación del equipo HACCP
- 4.2 | Descripción del producto
- 4.3 | Uso previsto del producto
- 4.4 | Elaboración de un diagrama de flujo
- 4.5 | Verificación del diagrama de flujo

5 | Identificación de peligros

- 5.1 | Peligros biológicos
- 5.2 | Peligros químicos y radiológicos
- 5.3 | Peligros físicos

6 | Principios HACCP

- Principio 1 | Realizar análisis de peligros y de peligros significativos
- Principio 2 | Determinar los puntos críticos de control (PCC)
- Principio 3 | Establecer los límites críticos y su justificación
- Principio 4 | Establecer sistemas de monitoreo
- Principio 5 | Establecer medidas correctivas
- Principio 6 | Establecer procedimientos de verificación
- Principio 7 | Establecer procedimientos de documentación y registros

7 | Implementación del plan HACCP y capacitación

- 7.1 | Implementación del plan
- 7.2 | Capacitación

8 | Efectividad y mejora

- 8.1 | Revalidación del plan
- 8.2 | Cambios y actualización del HACCP
- 8.3 | Directrices de auditoría del sistema HACCP

9 | Regulaciones aplicables

- 9.1 | Regulaciones nacionales
- 9.2 | Regulaciones internacionales
- 9.3 | HACCP versus HARPC

Conclusiones



**AL TÉRMINO
DE ESTE CURSO
OBTENDRÁS:**

CERTIFICADO ELECTRÓNICO

Certificado electrónico de competencia con sello dorado de la HACCP Alliance, con reconocimiento y validez internacional.



INSIGNIA DE CURSO

Se otorga a los estudiantes que obtengan resultados de excelencia en el curso, como evidencia electrónica en su perfil.





RECURSOS DE APRENDIZAJE

- 10 h de video.
- 20 Ejercicios y actividades.
- 8 Listas de evaluación de cumplimiento y nivel de implementación del sistema HACCP.
- 8 Listas de tips para la implementación adecuada del sistema HACCP.
- 8 Listas de desviaciones comunes y errores al implementar un sistema HACCP.
- 41 Materiales descargables y recursos de información complementaria.

INSTRUCTORA

Tania Molleda
Silvia Saldaña

DURACIÓN

- 16 horas*
- 45 días para completar**

* Es el tiempo proyectado que te tomará finalizar el curso, considerando la revisión de todos los contenidos, los recursos multimedia, la información complementaria, la realización de ejercicios y la aplicación de evaluaciones para tu aprobación.

** Tiempo límite con el que cuentas para concluir el curso; considerando tu disponibilidad de tiempo, ritmo de estudio y desempeño esperado.

100% EN LÍNEA
Idioma: español



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares nacionales e internacionales. Los participantes que lo aprueban de manera satisfactoria recibirán un certificado de validación de competencias avalado por GlobalSTD.



CONTÁCTANOS

 **LADA SIN COSTO**
800 277 6242

 info@globalstd.com

-  **GUADALAJARA**
-  **CDMX**
-  **MONTERREY**
-  **COLOMBIA**
-  **USA**
-  **ESPAÑA**

online.globalstd.com

