



CURSOS HACCP ACREDITADOS MODALIDAD A DISTANCIA

La capacitación implica trabajos prácticos según las principales temáticas propuestas y de acuerdo a la metodología de la International HACCP Alliance



DETALLE DE LOS CURSOS

Duración todo el programa de 3 cursos 8 semanas aproximadamente

Curso Taller: Implementación de Planes HACCP, acreditado por International HACCP Alliance

- Introducción al sistema HACCP. Enfermedades transmitidas por alimentos. Impacto en la Salud Pública y en la Economía
- Historia del sistema HACCP, impacto de los programas HACCP en la inocuidad alimentaria
- Peligros en los alimentos. Identificación y Control.
- Norma ISO 22000:2018. Punto 8
- Las 5 actividades pre HACCP
- Los 7 principios de HACCP
- Discusión y trabajo taller sobre los 7 principios HACCP
- Concepto de Trazabilidad

Incluye módulo de PPR, introducción a la inocuidad alimentaria y normativas : PROGRAMAS DE PRE-REQUISITOS PARA EL SISTEMA HACCP, exx PAS 220:2008; ISO/TS 22002-1:2009, PPRO y su relación con los Controles Preventivos en la elaboración de alimentos de uso humano

- ¿Que son los PPR? Su importancia actual en la inocuidad de los alimentos
- Concepto clave para su identificación
- Diferencias entre Planes de PPR y Planes HACCP
- Programas de prerrequisito. Interrelación entre Buenas Prácticas de manufactura (GMP), Procedimientos Operativos Estándar de Saneamiento (SSOP) , HACCP y los 8 PPR que

- según la industria alimentaria de que se trate
- Los PPR según la Norma ISO 22000 (versión anterior 2005 y actual 2018)
 - Los PPRO
 - Ex PAS 220
 - ISO/TS 22002-1:2009
 - ISO 22000 sinergizada
 - Documentación de los PPR
 - Validación de los PPR
 - Otras referencias Normativas y vinculación con los Controles preventivos (según nueva ley de inocuidad de alimentos)

Curso Taller: HACCP AVANZADO (Validación/Verificación), acreditado por International HACCP Alliance)

- Validación, verificación y mejora del Sistema de Gestión de la inocuidad de los alimentos
- Verificación de Programas de Prerrequisito, de Puntos Críticos de Control, del Sistema HACCP.
- Validación y reevaluación del plan de HACCP
- Discusión y trabajo taller sobre Validación y Verificación de PCC y PPR
- Generalidades de Auditoría (Definición, en que consiste el proceso, introducción)
 - Perfil, capacidades, competencias y roles del auditor
 - Herramientas y técnicas del auditor
 - Técnicas de comunicación vinculadas a la auditoría
 - Norma ISO 19011 y su actualización a 2018
 - Organización del equipo auditor, el auditor líder.
 - Diferentes formas de clasificación de auditorías (según el proceso , el alcance, quienes la realizan y el objetivo)
 - Programa y Plan de Auditoría
 - Desarrollo de la Auditoría
 - Instancia de cierre, devolución y seguimiento de auditoría
 - Auditoría de programas HACCP
 - Auditorías de conformidad con HACCP y reevaluación

Dirección de Quality International