



# Synergy BioTech

Because health is first

## Programa prerrequisitos y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) - Nivel 1



### Dirigido a

Departamento de Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad

Departamento de Calidad

Departamento de Operaciones y Producción

Departamento de Mantenimiento

Departamento de Envases y Embalajes

Emprendedores y profesionistas interesados en actualizar y reforzar su conocimiento en los programas pre-requisito así como iniciar con el sistema HACCP

### Modalidad

- Curso en compañía
- Curso presencial

### Nivel

- Básico

## Introducción

Las normas de procedimientos de higiene generalmente descritos como programas prerrequisito han estado en vigor durante algunas décadas y constituyen una herramienta esencial en el control del procesamiento de los alimentos. Estos conceptos siguen siendo indispensables en un sistema de aseguramiento de la calidad, proporcionando las condiciones higiénicas básicas para la producción de alimentos seguros.

En éste curso se examinarán y ejemplificarán cada punto de los programas prerrequisito de acuerdo a la norma ISO / TS 220002-1:2009 de manera práctica así como se realizará una introducción al sistema Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control—HACCP.



## Objetivo del Curso

Este curso tiene el objetivo de examinar la norma ISO / TS 22002-1:2009 y explicar con ejemplos prácticos su implementación en la industria de alimentos y bebidas, así como introducir al participante al sistema HACCP

## Temario

Introducción al curso

Presentación de participantes y expectativas del curso

Conceptos: Limpieza, higiene, sanidad, salubridad, inocuidad, calidad

Alcance

Referencias normativas

Términos y definiciones

Construcción del edificio y distribución

- Medio ambiente
- Localización del establecimiento

Distribución de los espacios de trabajo

- Diseño interno, distribución y tráfico
- Estructura interna y acabados
- Localización del equipo
- Laboratorio
- Mobiliario temporal o movable
- Almacenado de alimentos, materiales para empaque, ingredientes y químicos no grado alimenticio

Servicios— Aire, agua, energía

- Abastecimiento de agua
- Productos químicos para calderas
- Calidad del agua y ventilación
- Aire comprimido y otros gases
- Iluminación

Disposición de desechos

- Contenedores para desechos o sustancias no comestibles o peligrosas
- Manejo y retiro de desechos
- Drenaje y alcantarillas

Equipo de mantenimiento y limpieza

- Diseño higiénico

- Superficies inertes de contacto
- Control de temperatura y equipo de monitoreo
- Equipo y utensilios para la limpieza de la planta

Manejo de materiales comprados

- Selección y manejo de proveedores
- Requerimientos de materiales entrantes (crudos/ingredientes/ empaque)

Medidas de prevención de contaminación cruzada

- Contaminación cruzada microbiológica
- Manejo de alérgenos
- Contaminación física

Limpieza y sanitización

- Herramientas y productos de limpieza y desinfección
- Programas de limpieza y sanitización
- Sistemas de limpiado en el lugar de trabajo
- Monitoreo de la eficacia de sanitización

Control de plagas

- Programa de control de pestes
- Prevención de acceso
- Refugio e infestaciones
- Detección y monitoreo
- Erradicación

## Objetivo del Curso

Este curso tiene el objetivo de examinar la norma ISO / TS 22002-1:2009 y explicar con ejemplos prácticos su implementación en la industria de alimentos y bebidas, así como introducir al participante al sistema HACCP

## Temario

### Higiene personal e instalaciones para empleados

- Instalaciones de higiene para el personal y baños
- Comedores industriales para empleados y áreas destinadas para comer
- Uniforme y ropa protectora
- Estatus de salud
- Enfermedades y heridas
- Limpieza personal
- Comportamiento del personal

### Re-trabajo

- Almacenamiento, identificación y trazabilidad
- Uso del re-trabajo

### Procedimiento de retiro de producto

- Requerimientos del retiro de producto

### Almacén

- Requerimientos de almacén
- Vehículos, medios de transporte y contenedores
- Información del producto y concientización del consumidor

### Defensa alimentaria, biovigilancia y bioterrorismo

- Controles de accesos

### Introducción a HACCP

- Historia y filosofía HACCP
- Pasos previo a HACCP
- Los 7 principios

### Conclusiones

### Fin de curso

## CURSO EN COMPAÑÍA

**Lugar y fecha :** Instalaciones de la compañía contratante, la fecha a definir por mutuo acuerdo.

**Duración y horario:** 16 horas, el horario lo establecerá la compañía contratante.

**Materiales:** Material didáctico por participante.

**Instructor:** Instructor aprobado por consejo de asesores Synergy BioTech®.

**Incluye:** Presentación de materiales, DC-3 Constancia de habilidades profesionales, certificado de capacitación (registro STPS) por participante.

**Precio México:** \$ 31, 000.00 + I.V.A. M.N., hasta 15 participantes + viáticos de transporte, hospedaje y alimentación, si la compañía se encuentra fuera de la Ciudad de México. Se cobrará \$ 2,000.00 + I.V.A. M.N. por cada participante extra

**Caribe, Centro y Sudamérica:** US\$ 4,300.00 + V.A.T., hasta 15 participantes + viáticos de transporte, hospedaje y alimentación dependiendo del país contratante. Se cobrará \$ 300.00 USD + V.A.T. por cada participante extra.

**E.U., Canadá, Brasil y otros países:** US\$ 5,000.00 + V.A.T., hasta 15 participantes + viáticos de transporte, hospedaje y alimentación dependiendo del país contratante. Curso en Inglés ó Español. Se cobrará \$ 350.00 + VAT por cada participante extra.

## CURSO PRESENCIAL

**Precio:** \$ 7,500.00 MXN + IVA por participante

**Price other counties:** US Dollars \$ 400.00 + VAT per person

### Fecha y horario:

10 y 11 Junio 2019, 9:00 a 17:00 horas

15 y 16 Junio 2020, 9:00 a 17:00 horas

**Lugar:** Latitud Polanco. Av. Ejército Nacional 453 Col. Granada c.p. 11520 Ciudad de México, México

**Incluye:** Material de estudio, diploma de participación y DC3 Constancia de habilidades laborales. Curso con registro ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social.



**INSCRIBETE HOY**



T. +52 (55) 53474138

capitacion@synergy-biotech.com

www.synergy-biotech.com

