



# Synergy BioTech

Because health is first

## Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP): Aplicación, validación y verificación - Nivel 2



### 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 desarrollar una estrategia de implementación, ejecutarla y conocer los mecanismos de validación y las técnicas para verificar el correcto funcionamiento de un sistema HACCP

### Modalidad

- Curso en compañía
- Curso presencial

### Nivel

- Intermedio

## Introducción

La implementación y correcto funcionamiento del sistema Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP) requiere de un buen dominio de conocimientos de los peligros que pueden ocurrir en la materia prima, durante su procesamiento, producto terminado, distribución y almacenado. Así mismo, se requiere tener una estrategia definida para la implementación de éste sistema, desde quién conformará el equipo HACCP, cómo traducir la estrategia en términos operacionales, cómo alinear la operación con la estrategia y cómo convertir la estrategia en una tarea diaria de todos. Con esto se detalla el contenido que debe de tener el manual HACCP, sus programas, procedimientos y registros que apoyen el control del sistema y provean información de su rendimiento.

En éste curso se examinará a detalle qué hacer previo a la implementación del sistema, los siete pasos del sistema HACCP y su documentación, y se profundizará en las técnicas de validación y verificación para controlar y evaluar el sistema.



## Objetivo del Curso

Este curso tiene el objetivo de desarrollar una estrategia para la implementación del sistema HACCP y de cómo traducir esta estrategia en un plan de acción ejecutando cada uno de los siete principios del método con énfasis en el análisis de riesgos, validación de sus procedimientos y verificación de su efectivo funcionamiento

## Temario

Introducción al curso

Presentación de participantes y expectativas del curso

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

Riesgo y peligro

Rutas de contaminación

Peligros microbiológicos, físicos y químicos relacionados con los alimentos

- Casos de estudio

Prerrequisitos HACCP

Historia y filosofía HACCP

Diseño y desarrollo de la estrategia de implementación:

- Definir la estrategia

Traducir la estrategia en términos operacionales:

- Pasos previos para la implementación de un sistema HACCP de acuerdo a USDA y NACMCF
- Alinear al equipo HACCP y operarios con la estrategia
- Convertir a la estrategia en una tarea diaria de todos

Taller: Desarrollando los pasos anteriores al sistema HACCP

Aplicación de los 7 principios

- Realizar un análisis de peligros
- Determinar los puntos críticos de control PCC
- Taller: Desarrollo de un análisis de peligro y determinación de PCCs
- Establecer un límite o límites críticos
- Establecer un sistema de vigilancia del control de los PCC
- Establecer las medidas correctivas que han de adoptarse cuando la vigilancia indica que un determinado PCC no está

controlado

- Establecer procedimientos de comprobación para confirmar que el sistema HACCP funciona eficazmente
- Establecer un sistema de documentación sobre los procedimientos y los registros apropiados para estos principios y su aplicación

Taller: Escritura de procedimientos y diseño de registros

Técnicas de validación

- Casos de estudio

Metodologías de verificación

- Auditorías internas
- Auditorías externas

Conclusiones

Taller: Desarrollo de un plan HACCP

Cierre de sesión

## 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:

1 y 2 Julio 2019; 9:00 a 17:00 horas

20 y 21 Julio 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

