



CURSO HACCP PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA / FUNDAMENTOS E IMPLEMENTACION DE 7 PRINCIPIOS HACCP

Objetivo: Proporcionar una metodología eficaz para la implementación del programa de Inocuidad Alimentaria, detección de puntos críticos de control y del Plan HACCP, para garantizar el cumplimiento y control efectivo del Sistema. Reforzar y revisar los programas pre- requisitos.

Dirigido a: Responsables de inocuidad y de los planes de HACCP, así como a quienes requieran los conocimientos para contar con un programa de inocuidad alimentaria (Food Safety) y un programa HACCP, de acuerdo a las regulaciones de la FDA y Codex Alimentarius, AIB; aplicando la metodología de enseñanza de HACCP Alliance.

TEMARIO

Día 1

- Presentación de los participantes
- Historia de HACCP
- Programa de prerrequisitos
- Construcción y Diseño de Edificios
- Disposición de las instalaciones y áreas de trabajo
- Servicios-aire, agua y energía
- Residuos
- Diseño de equipos limpieza y mantenimiento
- Administración de Materiales Comprados
- 10 Medidas para Prevenir la Contaminación Cruzada
- Limpieza y sanitizado
- Control de plagas
- Higiene del personal e instalaciones de los empleados
- Reproceso
- Procedimiento de retiro de productos (recall)
- Almacenamiento
- Información del producto y advertencias al consumidor
- Defensa de los alimentos, biovigilancia y bioterrorismo.

Día 2

- Siete Principios HACCP Principio 1
- Análisis de Peligros
- Peligros Biológicos, Físicos y Químicos
- Fuentes de Información
- Principio 2
- Identificación de Puntos Críticos de Control CCP's
- Metodología para determinación de CCP's
- Principio 3
- Límites Críticos de Control

Principio 4

- Monitoreo

Principio 5

- Acciones Correctivas

Principio 6

- Procedimientos de Verificación

Principio 7

- Registros

Día 3

- Desarrollo del Plan HACCP
- Desarrollo de Formatos y Reportes de Desviación
- Validación
- Manual HACCP
- Examen
- Diplomas

COSTOS DE RECUPERACION:

**\$1,500.00 EMPRESAS PADRON CON
CONVENIO ACTUALIZADO
\$2,500.00 PERSONAS INTERESADAS**

INFORMES E INSCRIPCIONES:

Ing. María Jaqueline Becerra Aguilar

jbecerra@cesaveq.org.mx

L.A. Karla Lisandra Rayas Sánchez

krayas@cesaveq.org.mx

Tel: 01 (448) 275 13 36

SEDE: POR CONFIRMAR

SAGARPA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA,
GANADERÍA, DESARROLLO RURAL,
PESCA Y ALIMENTACIÓN

