



TEMARIO

HACCP CON ENFOQUE A CALIDAD
ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS
DE CALIDAD



HACCP CON ENFOQUE A CALIDAD ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CALIDAD

DURACIÓN:
16 horas

**Certificado de aprobación con reconocimiento Global Standards /
Constancia de participación.**

El método HACCP es la base de todos los programas de inocuidad alimentaria, el objetivo del HACCP es identificar peligros que puedan poner en riesgo la inocuidad de los alimentos; sin embargo, también se puede implementar en esquemas de calidad, ya que al ser un método preventivo permitirá a las organizaciones identificar aquellos procesos que son clave para garantizar la calidad de los procesos y productos, asegurando el cumplimiento de las normativas y los requisitos de los clientes.



OBJETIVOS

- Identificar procesos clave de calidad para establecer estrategias efectivas para cumplir con los objetivos de calidad y requisitos de los clientes.
- Identificar riesgos de calidad utilizando la metodología HACCP para poder mitigarlos, asegurando la integridad del producto (calidad, seguridad del producto, normatividad) y reconocimiento que tiene cada Organización.
- Identificar la interacción que los Programas de Prerrequisitos enfocados a garantizar la integridad de los procesos y productos dentro de un plan de calidad implementado en una Organización.



DIRIGIDO A

Personal interesado o responsable en implementar, mejorar y auditar un Sistema de Gestión de Calidad o Sistemas Integrados, entre los que se encuentran:

- Responsables del Sistema de Gestión.
- Auditores internos y externos que deseen realizar auditorías de segunda y tercera parte.
- Responsables de la dirección.
- Implementadores de sistemas de gestión.
- Consultores.
- Auditores de certificación.
- Ingenieros, entre otros.



PRERREQUISITOS

- Conocimientos en HACCP.
- Conocimientos en ISO 9001:2015.
- Conocimientos en implementación de Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad.
- Normatividad nacional y/o extranjera aplicable al contexto de cada Organización.



TEMARIO

- **Introducción a HACCP.**
- **Términos y definiciones.**
- **Partes interesadas como puntos clave para la implementación de un plan de calidad.**
- **Requisitos del cliente.**
- **Fundamentos de la calidad.**
- **Programas de requisitos previos enfocados a la calidad como parte de una medida de control para el sistema HACCP con enfoque en Calidad.**
 - Edificios.
 - Diseño y ubicación de equipos.
 - Servicios.
 - Calibración de dispositivos de medición.
 - Mantenimiento.
 - Programa de proveedores.
 - Sanidad y limpieza.
 - Control de plagas.
 - Higiene de personal.
 - Almacenamiento y transporte.
 - Información del producto y comunicación con el cliente.
 - Control de material extraño.
- **Los pasos preliminares del HACCP.**
 - Integrar el equipo HACCP.
 - Descripción de producto.
 - Uso previsto y consumidor del alimento.
 - Diagrama de flujo.
 - Verificar el diagrama de flujo en sitio.
- **Los 7 principios del HACCP.**
 - Realizar el análisis de peligros/amenazas de calidad.
 - Determinar PCQ.
 - Límites críticos de calidad.
 - Establecimiento de procedimientos de monitoreo.
 - Establecimiento de acciones correctivas.
 - Establecimiento de procedimientos de verificación.
 - Establecimiento de registros y procedimientos.



CERTIFICACIONES



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



CONTÁCTANOS

 **LADA SIN COSTO**
800 277 6242

 info@globalstd.com

online.globalstd.com

