

HACCP Básico

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés) de acuerdo con la versión de la Comisión del Codex Alimentarius.



¡BENEFICIOS!

✓ Certificado SELLO DORADO (HACCP ALLIANCE)

✓ El participante interpretará las directrices para el desarrollo e implementación de los requerimientos generales de la metodología Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control

✓ Material para capacitación con acceso durante un año (descargable).

A photograph of a food processing facility. In the foreground, a large pile of green limes sits on a wooden surface. In the background, a blue conveyor belt system is visible, with several limes resting on its rollers. The scene is brightly lit, suggesting an industrial kitchen or processing plant.

SOBRE EL CURSO

El participante interpretará las directrices para el desarrollo e implementación de los requerimientos generales de la metodología Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés) de acuerdo con la versión de la Comisión del Codex Alimentarius.

OBJETIVOS



Los Principios Generales del Codex sobre Higiene de los Alimentos, establecen una sólida base para garantizar un control eficaz de la higiene de los alimentos, ya que abarcan toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumidor, resaltando los controles esenciales de higiene en cada etapa y recomendando la aplicación del HACCP en todos los casos posibles, con el fin de mejorar la inocuidad de los alimentos.

TEMARIO

Identificar el sistema HACCP como herramienta fundamental para la inocuidad de alimentos

- Introducción al sistema HACCP
- Historia y evolución del sistema.
- Definiciones y conceptos básicos a considerar.

Reconocer normativa legal vigente relativa a la seguridad alimentaria.

- Desarrollo de normativas relacionadas con seguridad alimentaria
- Codex Alimentarius.
- Reglamento Sanitario

Distinguir pre-requisitos necesarios para la implementación del sistema HACCP

- Marco regulatorio: Codex Alimentarius, Reglamento sanitario de los alimentos
- Conceptos generales.
- Observaciones generales de la Norma técnica 158.
- Instituciones involucradas en el control de alimentos en México.

Discriminar tipos de peligros causantes de la contaminación de alimentos

- Tipos de peligros: Químicos, físicos y biológicos.

Desarrollar pasos previos del sistema HACCP.

- Cinco pasos del sistema HACCP
- Formar equipo HACCP
- Describir producto
- Identificar uso esperado
- Describir proceso y diagrama de flujo de producto.
- Verificar diagrama de flujo in situ



TEMARIO

Aplicar los principios del sistema HACCP

- Siete principios del sistema HACCP.
- Realizar análisis de peligros e identificar medidas preventivas.
- Determinar PC de control.
- Establecer límites críticos.
- Establecer un sistema de control para monitorear PCC.
- Establecer acciones correctivas cuando un PCC no está bajo control.
- Establecer procedimientos de verificación para confirmar si el sistema HACCP está funcionando de manera eficaz.
- Establecer documentación para todos los procedimientos y registros apropiados a esos principios y su aplicación.

Implementar sistema HACCP como sistema de gestión de inocuidad

- Implementación del sistema HACCP y auditorías al sistema.

DIRIGIDO A



Personal interesado en comprender los requerimientos HACCP supervisores, coordinadores o gerentes de Inocuidad y calidad, personal operativo del área de producción, empresas productoras del sector agrícola para consumo humano

DURACIÓN



- 02 días/16 h
- Horario: 9:00-18:00 h (hora Ciudad de México)
- Recesos de 15 minutos. Una hora de receso para comer

ENTREGABLES



- Certificado SELLO DORADO (HACCP ALLIANCE)
- Material para capacitación con acceso durante un año (descargable)

DINAMICA DE TRABAJO



Temas de discusión, estudios de casos y sesiones de preguntas y respuestas para comprender cómo se implementa y sustenta un plan HACCP en un proceso.

TOMA ESTA CAPACITACIÓN DE MANERA EXCLUSIVA PARA SU GRUPO DE TRABAJO

¡Capacita a todo tu equipo con nuestro curso especializado! Ofrecemos opciones en modalidad virtual y presencial, para que el aprendizaje se adapte a sus necesidades. Además, al inscribir a un grupo de trabajo, obtendrán un descuento especial. ¡No pierdas la oportunidad de fortalecer las competencias de tu equipo de forma accesible y práctica!

COTIZAR



DETALLES DE LA EMPRESA:

CEMA es un organismo de certificación y capacitación, con acreditación en estándares de la GFSI como GLOBALG.A.P. y PrimusGFS, aprobado como centro de entrenamiento en diferentes estándares.

Estamos acreditados por la entidad mexicana de acreditación a.c. (EMA) y nuestras acreditaciones tienen reconocimiento a nivel internacional con el Foro Internacional de Acreditación (IAF) y la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI).

Brindar servicios de certificación y capacitación acreditados, proporcionando conocimientos, habilidades y destrezas que contribuyan al aumento de la productividad y a la satisfacción de las necesidades de los individuos y empresas del sector.

ACREDITACIONES DE NUESTROS CURSOS



Nuestras capacitaciones:

Ofrecemos nuestra experiencia a través de una variedad de programas de capacitación, asistiendo a nuestros clientes y sus cadenas de suministro en la comprensión de las normativas y regulaciones. También trabajamos para mejorar sus procesos de calidad y comerciales, de modo que puedan satisfacer las necesidades de sus clientes.

 Curso	 Duración	 Modalidad	 Certificado
Requerimientos	24 horas (3 días)	Virtual y/o presencial	Oficial AZZULE SYSTEM
Auditor	8 horas (1 día)		
Básico	16 horas (2 días)	Virtual presencial 24/7	SELLO DORADO
Avanzado			
V6.0: PLANTAS	16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial	Oficial GGAP
Add-on SPRING V2.0	8 horas (1 día)	Virtual	
Add-On GRASP v2.0	8 horas (1 día)	Virtual	
Cadena de Custodia (CoC) v6.1	8 horas (1 día)	Virtual	
Add-on AH-DLL GROW	8 horas (1 día)	Virtual	
FSMA PSR V2.0	8 horas (1 día)	Virtual	
Controles Preventivos	24 horas (3 días)	Virtual y/o presencial	Oficial FSPCA
PCQI	8 horas (1 día)		
INDIVIDUO CALIFICADO EN FOOD DEFENSE (FDQI)			
Inocuidad para productores de la Alianza PSA	8 horas (1 día)	Virtual y/o presencial	Oficial AFDO 
Auditor Líder ISO 9001:2015	40 horas (5 días)	Virtual y/o presencial	EXEMPLAR GLOBAL 
ISO 19011 Directrices para la Auditoria de los Sistemas de Gestión	16 horas (2 días)	Virtual	

Nuestras capacitaciones:

 Curso	 Duración	 Modalidad	 Certificado
Buen uso y manejo de agroquímicos BUMA	8 horas (1 día)	Virtual y/o presencial	
Requisitos e Implementación de la norma FAIR TRADE USA	16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial	
Certificaciones Orgánicas para exportación USDA-NOP Y LPO	16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial	
Análisis Causa-Raíz	8 horas (1 día)	Virtual	
Requisitos e Interpretación SEDEX-SMETA v7.0	16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial	
Requisitos FSSC 22000 v6.0	24 horas (3 días)	Virtual	
Gestión de Alérgenos Alimentarios	8 horas (1 día)	Virtual	
Mapeo de Procesos	16 horas (2 días)	Virtual	
Cultura de Inocuidad Alimentaria	8 horas (1 día)	Virtual	
Estandar de sostenibilidad	8 horas (1 día)	Virtual	
Legislación y Gestión de Residuos	8 horas (1 día)	Virtual	
Plan de Inocuidad	8 horas (1 día)	Virtual	
Salud y Seguridad en el Trabajo	16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial	
Control de Plagas como Programa de Prerrequisito	8 horas (1 día)	Virtual	
Monitoreo ambiental en los alimentos	16 horas (2 días)	Virtual	
Microbiología en los alimentos	16 horas (2 días)	Virtual	



METODOS DE PAGO

TRANSFERENCIA



Nombre del titular de la cuenta: CEMA INTERNATIONAL COMPLIANCE SERVICES SA DE CV
Número de cuenta CLABE: 002320701910980970



Nombre del titular de la cuenta: CEMA INTERNATIONAL COMPLIANCE SERVICES SA DE CV
Número de cuenta CLABE: 012 320 001166879622

TARJETA DE CREDITO



Aceptamos todas las tarjetas de crédito.

Accede a nuestra pagina web para hacer el pago directamente con su tarjeta de crédito.

<https://www.cemacertificacion.com/shop>