



Curso HACCP certificado por BRCGS

Descripción del curso

Introducción:

PENDIENTE

Objetivos:

El participante comprenderá los requisitos de BRCGS en relación con HACCP, describirá los principios del Codex Alimentarius del APPCC, describirá las razones por las que HACCP puede fallar y las no conformidades BRCGS más comunes relacionadas con HACCP, completará las etapas preparatorias para desarrollar el plan HACCP, realizará un análisis de peligros Determinará los PCC y desarrollará un plan HACCP con monitoreo, realizará actividades de acción correctiva y verificación.

Instructor: Con más de 15 años de experiencia en Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP).

Dirigido a:

Personal operativo, de calidad y técnico, miembros del equipo de gestión de seguridad alimentaria, personal responsable de implementar planes HACCP o de seguridad alimentaria, profesionales de BRCGS.

16h
De duración

Metodología: 60% teoría – 40% ejercicios y casos prácticos

Temario general

1. Introducción a HACCP

- Beneficios de HACCP
- El estándar de seguridad alimentaria BRCGS
- ¿Por qué falla el sistema HACCP?
- No conformidades más comunes de HACCP

2. Fundamentos de HACCP

- Codex Alimentarius
- Los 5 pasos preliminares
- Los 7 principios
- Desarrollo del sistema HACCP
- Análisis de riesgos
- Gestión de riesgos
- Programa HACCP
- Legislación
- Comité de gestión
- Introducción a HACCP

3. Pasos de implementación del Plan HACCP con base en el Codex

- Paso 1: Equipo HACCP y determinación del alcance
- Programas prerrequisitos
- Paso 2: Descripción del producto
- Paso 3: Uso previsto
- Paso 4: Diagrama de flujo
- Paso 5: Verificación del diagrama de flujo
- Paso 6: Análisis de Peligros
- Paso 7: Puntos críticos de control
- Paso 8: Límites críticos y validación
- Paso 9: Monitoreo
- Paso 10: Acción correctiva
- Paso 11: Validación del Plan HACCP y la verificación
- Paso 12: Documentación y mantenimiento de registros
- Revisión del plan HACCP

4. Conclusiones