



## Curso HACCP Aplicado al sector pecuario

### Descripción del curso

#### Introducción:

PENDIENTE

#### Objetivos:

El participante conocerá los 7 principios del análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), de acuerdo con la norma CXC 1-1969 revisión 2020, publicada por el Codex Alimentarius.

#### Dirigido a:

Jefes y gerentes de calidad e inocuidad en granjas y rastros TIF, personal operativo de producción, calidad, mantenimiento y almacenes, miembros del equipo HACCP o médicos veterinarios.

**Instructor:** Con más de 15 años de experiencia en HACCP.

**16h**  
De duración

**Metodología: 70% teoría – 30% ejercicios y casos prácticos**

# Temario general

## 1. Generalidades del sistema HACCP revisión 2020

- El Codex Alimentarius
- Principios de higiene de los alimentos CXC 1-1969 revisión 2020
- ¿Qué significa HACCP?
- Beneficios del sistema HACCP
- Los efectos del HACCP en el consumidor
- Relación entre HACCP, ISO 22000, SQF y BRC
- Definición de inocuidad de los alimentos
- Definición de peligro
- Los 7 principios del sistema HACCP
- El HACCP como traje a la medida

## 2. Gestión de los requisitos (Buenas Prácticas Pecuarias)

- Los programas previos al HACCP
- Importancia de los requisitos o BPP
- Características de los requisitos o BPP
- Requerimientos específicos
- Normas Oficiales Mexicanas de requisitos
- El ciclo PHVA para la gestión de requisitos

## 3. Etapas previas a la aplicación del HACCP

- Importancia de las etapas previas
- Formación del equipo HACCP y definición del alcance
- Descripción del producto
- Agrupación de productos similares
- Determinación del uso y usuarios previstos
- Elaboración del diagrama de flujo
- Confirmación in situ del diagrama de flujo

Tel. 55-5367-  
8683

FOR-VT-03 v5

## 4. Análisis de peligros y medidas de control

- ¿Qué es un peligro?
- ¿Qué es una adulteración?
- Características de los peligros físicos
- Peligros físicos según FDA
- Peligros químicos
- Los alérgenos como peligros químicos
- Peligros biológicos
- Características de microorganismos patógenos
- Evaluación de peligros por probabilidad y gravedad
- Criterios y tablas para evaluación de peligros
- Factores por considerar en el análisis de peligros

## 5. Determinación de puntos críticos de control (PCC)

- • ¿Qué es un punto crítico de control (PCC)?
- • Métodos para la identificación de PCC
- • Criterios para la identificación de PCC
- • Errores comunes al identificar los PCC
- • Uso del árbol de decisiones
- • Rediseño de procesos a partir del árbol de decisiones

## 6. Definición de límites críticos validados

- ¿Qué es un límite crítico?
- Límites críticos comunes en el sector pecuario
- Requerimientos para los límites críticos
- Fuentes de información para los límites críticos

## 7. Vigilancia de los puntos críticos de control

- ¿Qué es la vigilancia o monitoreo?
- El control del proceso y la vigilancia
- • Identificación de tendencias en los procesos
- Frecuencia de la vigilancia
- Mediciones físicas y químicas vs microbiológicas
- Información por definir para la vigilancia
- Errores comunes al hacer la vigilancia

## 8. Establecimiento de medidas correctivas

- ¿Qué es una medida correctiva?
- Desviaciones y acciones correctivas
- Manejo de producto afectado
- Requerimientos mínimos para el plan HACCP

## 9. Validación y comprobación del plan HACCP

- • ¿Qué es la comprobación o verificación?
- • Métodos y frecuencia para la verificación
- • Objetividad e imparcialidad en la comprobación
- • Ejemplos de actividades de verificación
- • Validación y revalidación del plan HACCP

## 10. Sistemas de registro y documentación

- Características de los documentos y registros
- Ejemplos de documentos y registros
- El plan HACCP

## 11. Conclusiones

Email:  
info@mcgmexico.com

<http://www.mcgmexico.com>