



Curso a Distancia

Sistema HACCP

Introducción

El sistema HACCP (de sus siglas en inglés Hazard Analysis Critical Control Points) se ha convertido en sinónimo de inocuidad de los alimentos. Es un procedimiento sistemático y preventivo, reconocido internacionalmente para abordar los peligros biológicos, químicos y físicos mediante la previsión y la prevención, en lugar de la inspección y comprobación de los productos finales.

Un sistema HACCP debe mantenerse actualizado y por lo tanto efectivo para asegurar la inocuidad de los alimentos producidos por una compañía y a su vez cumplir con los requisitos, muchas veces cambiantes, de normas o esquemas certificados.

Dirigido a:

Responsables e integrantes de los equipos de inocuidad de empresas pertenecientes a la cadena alimentaria y Alta Dirección de dichas empresas.

Gerentes, Jefes, Supervisores, Coordinadores y Analistas de las áreas de Calidad, Diseño y Desarrollo, Proceso y Mantenimiento de empresas productoras de alimentos.

Asesores de la industria alimentaria.

Personal de organismos oficiales.

Es requisito tener conocimientos básicos de programas de prerrequisitos.

Objetivos:

Al finalizar este curso, los participantes habrán logrado:

- Adquirir las herramientas necesarias para una correcta implementación del sistema HACCP según lineamientos básicos de Codex Alimentarius.
- Incorporar nuevos conocimientos y herramientas para la revisión y mejora de un sistema HACCP ya implementado.



Contenidos

- Introducción
- Prerrequisitos. POES. BPM
- Pasos previos a la implementación de un sistema HACCP
 - Equipo de Inocuidad. Competencias de los participantes, rol en el mantenimiento y mejora del sistema.
 - Descripción de materias primas, productos terminados y uso previsto. Relevancia para un correcto análisis de peligros.
 - Diagramas de Flujo.
- Etapas de implementación de un sistema HACCP.
 - Identificación de peligros. Evaluación de riesgos.
 - Determinación de medidas de control, Puntos Críticos de Control.
 - Estrategia de Vigilancia o Monitoreo.
 - Verificación y Validación. Conceptos, diferencias, estrategias para su implementación.

Modalidad de dictado

A distancia – 3 jornadas de 3 hs cada una.

Discusión de conceptos teóricos y actividades para los participantes utilizando casos y ejercicios prácticos.

Los participantes recibirán previamente el material para la actividad, vía mail, y el link para ingresar a la actividad.

Instructor

PABLO BARBUTO – DIRECTOR DE LA CONSULTORA QCS

Ingeniero en alimentos con formación de postgrados.

Individuo calificado en controles preventivos por la FSPCA (Food Safety Preventive Controls Alliance).

Posee más de 25 años de experiencia en el diseño e implementación de sistemas de gestión en general y de inocuidad alimentaria en particular.



Se desempeñó en posiciones gerenciales en empresas de primer nivel. Ex Director Regional de Calidad y Procesos de AB-INBEV con responsabilidad sobre 23 plantas de Argentina, Bolivia, Uruguay, Paraguay y Chile.

Es profesor de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria en la Universidad Nacional de Luján.

Ha dictado más de 200 capacitaciones en el ámbito público y privado.

Fecha y horario

14, 21 y 28 de mayo de 2024, de 9 a 12 hs.

Arancel

\$ 65.000 + IVA. Se ofrecen descuentos para empresas que inscriban a más de un participante.

Países fuera de Argentina: u\$s 99

Consultas e inscripción

capacitacion@qcsolutions.com.ar