



Curso a Distancia

HACCP Avanzado

Introducción

Muchas veces ocurre que los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria implementados no reciben las revisiones necesarias, o si lo hacen no acompañan el dinamismo de los cambios que ocurren en los procesos, en las instalaciones, en las estructuras organizacionales o de personal, en aspectos regulatorios o legales y/o en los proveedores y clientes de una compañía.

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 la metodología HACCP.

Objetivos:

Al finalizar este curso, los participantes habrán logrado:

- Profundizar conceptos adquiridos con anterioridad e incorporar nuevos conocimientos y herramientas para la revisión y mejora de un sistema HACCP.
- Incorporar los nuevos conceptos de controles preventivos (HARPC) en el análisis de peligros y la identificación de distintos tipos de medidas de control.
- Profundizar en los conceptos de Verificación y Validación del Sistema HACCP y su correcta aplicación en sistemas en implementación o implementados.



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. Determinación de la profundidad necesaria en el mismo.
- Etapas de implementación de un sistema HACCP – HARPC
 - Identificación de peligros. Errores más comunes. Evaluación de riesgos.
 - Determinación de medidas de control, controles preventivos, puntos críticos de control (PCCs) y Prerrequisitos Operativos (PPROs).
 - Monitoreo, Verificación y Validación. Conceptos y diferencias.
- Validación y Verificación del sistema implementado. Métodos y frecuencia.

Modalidad de dictado

A distancia – 3 jornadas de 3,5 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

16, 23 y 30 de octubre de 2024, de 9 a 12:30 hs.

Arancel

\$ 115.000 + IVA. Se ofrecen descuentos para empresas que inscriban a más de un participante.

Países fuera de Argentina: u\$s 99

Consultas e inscripción

capitacion@qcsolutions.com.ar