



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 – 2 jornadas de 4 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

MARCELA JAEL CANO – CONSULTOR/AUDITOR DE LA CONSULTORA QCS

Licenciada en Bromatología con Diplomaturas en Sistemas de Gestión de inocuidad y en Buenas Prácticas Agrícolas con orientación frutihortícola.

Posee más de 17 años de experiencia en el diseño e implementación de Normas de inocuidad en industria de alimentos.

Se desempeñó en posiciones relacionadas con la Seguridad Alimentaria en empresas como Arcor.

Ha dictado capacitaciones y es auditor de segunda y tercera parte en empresas Agroalimentarias.



Fecha y horario

21 y 22 de mayo de 2025, de 9 a 13 hs.

Arancel

\$ 125.000 + IVA. Se ofrecen descuentos para empresas que inscriban a más de un participante.

Países fuera de Argentina: u\$s 125.

Consultas e inscripción

capacitacion@qcsolutions.com.ar