



Curso Online de **Sistema HACCP y APPCC** dentro de la Norma ISO 22000

Conceptos del sistema HACCP y APPCC como componentes fundamentales para implantar con éxito el esquema ISO 22000.

ARGENTINA
(54) 1159839543

BOLÍVIA
(591) 22427186

COLOMBIA
(57) 15085369

CHILE
(56) 225708571

COSTA RICA
(34) 932721366

EL SALVADOR
(503) 21366505

MÉXICO
(52) 5546319899


Iniciativas Empresariales
| estrategias de formación

attcliente@iniciativasempresariales.edu.es
america.iniciativasempresariales.com
Sede Central: BARCELONA - MADRID



Llamada Whatsapp
(34) 601615098



MANAGER
BUSINESS
SCHOOL

PERÚ
(51) 17007907

PANAMÁ
(507) 8338513

PUERTO RICO
(1) 7879457491

REP. DOMINICANA
(1) 8299566921

URUGUAY
(34) 932721366

VENEZUELA
(34) 932721366

ESPAÑA
(34) 932721366

Sistema HACCP y APPCC dentro de la Norma ISO 22000

Presentación

Contar con un sistema HACCP implementado y correctamente validado es la única herramienta que nos asegura la inocuidad de los alimentos que elaboramos, ya que se basa en un pensamiento crítico de todo el proceso en cada una de sus etapas y que puede adecuarse a la empresa según sea su organización, estructura y recursos.

Para poder implementarlo es fundamental, no solo el compromiso de la Dirección, sino que requiere por nuestra parte de una capacitación cada vez mayor así como de una actualización permanente en la Ciencia de los Alimentos y una actitud de liderazgo en la seguridad alimentaria en la que nos encontremos. Solo de este modo podremos marcar diferencias en la gestión de la inocuidad alimentaria.

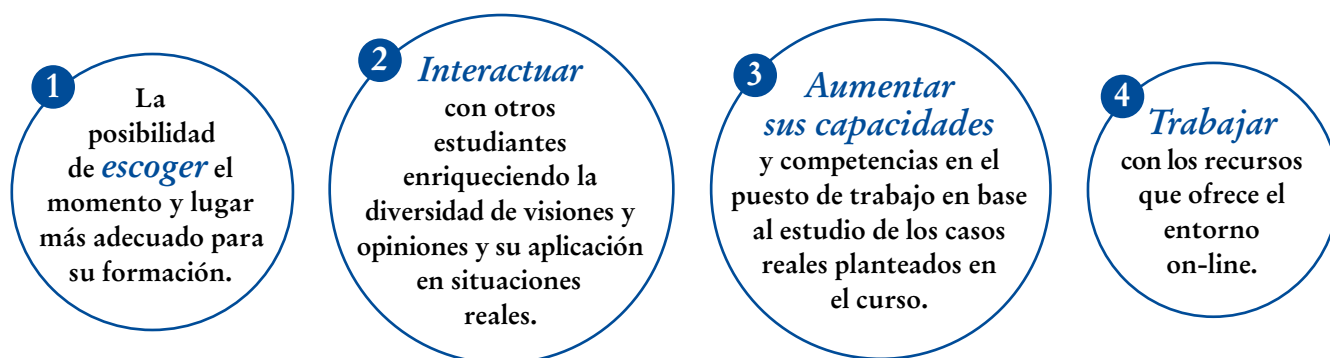
Este curso proporciona los principales conceptos para la implementación de un sistema HACCP enfocándose en los aspectos más importantes para la elaboración de alimentos inocuos y basándose en la evaluación de peligros.

Hace referencia además a la Norma ISO 22000:2018, verdadera herramienta para la gestión de la inocuidad alimentaria.

La Formación E-learning

Los cursos online se han consolidado como un método educativo de éxito en la empresa ya que aportan flexibilidad al proceso de aprendizaje, permitiendo al alumno escoger los momentos más adecuados para su formación. Con más de 35 años de experiencia en la formación de directivos y profesionales, Iniciativas Empresariales y la Manager Business School presentan sus cursos e-learning. Diseñados por profesionales en activo, expertos en las materias impartidas, son cursos de corta duración y eminentemente prácticos, orientados a ofrecer herramientas de análisis y ejecución de aplicación inmediata en el puesto de trabajo.

Nuestros cursos e-learning dan respuesta a las necesidades formativas de la empresa permitiendo:



Sistema HACCP y APPCC dentro de la Norma ISO 22000

Objetivos del curso:

- Proporcionar puntos clave para la implementación de un sistema HACCP en la empresa así como conocer cuáles son sus principales ventajas.
- Identificar las responsabilidades y los compromisos que debe adoptar la Dirección de la empresa para que dicha implementación tenga éxito.
- Conocer los principios del sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control APPCC – HACCP.
- Proporcionar una detallada interpretación de la Norma ISO 22000:2018, verdadera herramienta para la gestión de la inocuidad alimentaria.
- Saber cómo aplicar el Plan HACCP en el marco de la ISO 22000:2018.

“ Conozca y domine los puntos clave para la implementación de un sistema HACCP y APPCC y la correcta interpretación de la Norma ISO 22000 que nos garantice una eficaz gestión de la inocuidad alimentaria”

Dirigido a:

Todos aquellos profesionales de la Industria Alimentaria que quieran tener los conocimientos necesarios para desempeñar funciones de desarrollo, implantación y mejora de mecanismos de seguridad e inocuidad alimentaria.

Sistema HACCP y APPCC dentro de la Norma ISO 22000

HACCP

Food
Safety

Estructura y Contenido del curso

El curso tiene una duración de 30 horas lectivas 100% online que se realizan a través de la plataforma e-learning de Iniciativas Empresariales que permite el acceso de forma rápida y fácil a todo el contenido:

Manual de Estudio

2 módulos de formación que contienen el temario que forma parte del curso y que ha sido elaborado por profesionales en activo expertos en la materia.

Material Complementario

En cada uno de los módulos que le ayudará en la comprensión de los temas tratados.

Ejercicios de aprendizaje y pruebas de autoevaluación

para la comprobación práctica de los conocimientos adquiridos.

Bibliografía y enlaces de lectura recomendados para completar la formación.

Metodología 100% E-learning



Aula Virtual *

Permite el acceso a los contenidos del curso desde cualquier dispositivo las 24 horas del día los 7 días de la semana.

En todos nuestros cursos es el alumno quien marca su ritmo de trabajo y estudio en función de sus necesidades y tiempo disponible.



Soporte Docente Personalizado

El alumno tendrá acceso a nuestro equipo docente que le dará soporte a lo largo de todo el curso resolviendo todas las dudas, tanto a nivel de contenidos como cuestiones técnicas y de seguimiento que se le puedan plantear.



* El alumno podrá descargarse la APP Moodle Mobile (disponible gratuitamente en Google Play para Android y la Apple Store para iOS) que le permitirá acceder a la plataforma desde cualquier dispositivo móvil y realizar el curso desde cualquier lugar y en cualquier momento.

Sistema HACCP y APPCC dentro de la Norma ISO 22000

Contenido del Curso

MÓDULO 1. El sistema HACCP o APPCC

15 horas

El objetivo del sistema HACCP es identificar los peligros relacionados con la seguridad del consumidor que puedan ocurrir en la cadena alimentaria, estableciendo procesos de control que garanticen la inocuidad del producto. Actualmente se ha implementado en gran parte de multinacionales que comercializan sus productos por todo el mundo ya que está reconocido como la base fundamental para la elaboración de alimentos seguros y de calidad.

- 1.1. Consideraciones previas y objetivos del curso.
- 1.2. Introducción.
- 1.3. Diferencias entre HACCP e ISO 22000.
- 1.4. Historia y justificación del sistema HACCP o APPCC.
- 1.5. Peligros y riesgos.
- 1.6. Diferentes tipos de ETAS.
- 1.7. Programa de prerrequisitos (PPR).
- 1.8. Acciones preliminares para la implementación del HACCP.
- 1.9. El sistema HACCP.
- 1.10. Los siete principios rectores del sistema HACCP:
 - 1.10.1. Principio 1 - Análisis de peligros.
 - 1.10.2. Principio 2 – Puntos Críticos de Control: identificar los PPC en el proceso.
 - 1.10.3. Principio 3 – Establecer los límites críticos.
 - 1.10.4. Principio 4 – Monitoreo de los Puntos Críticos de Control.
 - 1.10.5. Principio 5 – Establecer las acciones correctivas.
 - 1.10.6. Principio 6 – Verificación:
 - 1.10.6.1. Validación del plan HACCP.
 - 1.10.6.2. Auditoría del sistema HACCP.
 - 1.10.6.3. Calibración.
 - 1.10.6.4. Plan de muestras y análisis.
 - 1.10.7. Principio 7 – Documentación y mantenimiento de registros:
 - 1.10.7.1. Documentos de apoyo.
 - 1.10.7.2. Registros generados por el sistema HACCP.
 - 1.10.7.3. Capacitación y entrenamiento a los operarios.
 - 1.10.7.4. Registros de desvío y de acción correctiva.
 - 1.10.7.5. Registros de verificación / validación.
 - 1.10.7.6. Documentación de métodos y procedimientos usados.

Sistema HACCP y APPCC dentro de la Norma ISO 22000

1.10.7.7. Registros de programas de entrenamiento de los operarios.

1.11. Ejemplo con comidas preparadas.

MÓDULO 2. Interpretación de la Norma ISO 22000:2018

15 horas

La Norma ISO 22000, publicada en su última versión en vigencia el 19 de junio de 2018, es el sistema de gestión de la seguridad alimentaria que puede ser fácilmente aplicable a cualquier organización de la cadena de suministro de alimentos. Su principal objetivo es acordar los requisitos necesarios para la gestión de la inocuidad de los alimentos a nivel mundial.

2.1. Introducción.

2.2. Alcance.

2.3. Referencias normativas: términos y definiciones.

2.4. Contexto de la organización.

2.5. Liderazgo.

2.6. Planificación.

2.7. Apoyo o soporte.

2.8. Operación:

2.8.1. Planificación y control operacional.

2.8.2. Programas de prerrequisitos (PPR).

2.8.3. Sistema de trazabilidad.

2.8.4. Preparación y respuesta ante emergencias.

2.8.5. Control de peligros.

2.8.6. Plan de control de riesgos (plan HAPCC / PPRO).

2.8.7. Control de seguimiento y medición.

2.8.8. Verificación relacionada con los PRP y el plan de control de riesgos.

2.8.9. Control de no conformidades de productos y procesos.

2.9. Evaluación del desempeño.

2.10. Mejora continua.

2.11. Anexo A (informativo).

Sistema HACCP y APPCC dentro de la Norma ISO 22000

Autor



Santiago Pablo Baggini

Médico Veterinario especializado en temas de Seguridad Alimentaria, Bromatología y Microbiología de los Alimentos. Master en Tecnología de los Alimentos es docente en distintas organizaciones en las áreas de Bromatología, Microbiología, Enfermedades Transmitidas por Alimentos y Seguridad Alimentaria.

Titulación

Una vez finalizado el curso el alumno recibirá el diploma que acreditará el haber superado de forma satisfactoria todas las pruebas propuestas en el mismo.

