

ANÁLISIS DE RIESGO Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

Beneficios.

Contar con un proceso sistemático preventivo de análisis de riesgos le permite a las organizaciones del giro alimentario identificar los factores de riesgo, ya sean químicos, físicos y biológicos presentes en los procesos de elaboración de los alimentos relacionados con la salud de los consumidores. Este proceso sistemático le permitirá establecer las medidas de control necesarias para asegurar por medio de la prevención, la inocuidad de los productos elaborados por su organización. En este evento, se considera su interacción del análisis de riesgos y puntos críticos de control con los sistemas de gestión de Calidad ISO 9001:2008 y con ISO 22000:2005.

Resultados que el participante puede lograr al asistir a este evento:

- Analizará e interpretará en forma específica los requisitos del análisis de riesgos y puntos críticos de control (HACCP) aplicables en su organización.
- Listará en forma general las brechas o puntos pendientes por cubrir respecto a los requisitos aplicables.
- Definirá el plan de trabajo para la implementación del análisis de riesgos y puntos críticos de control (HACCP).

Objetivo general

Al término de este evento, los participantes identificarán el alcance y los impactos que la implementación del análisis de riesgos y puntos críticos de control (HACCP) tendrá en su organización, estableciendo un plan de trabajo para lograr la implementación del mismo.

CONTENIDO TEMÁTICO

- I. DIAGNOSTICO INICIAL
- II. INTRODUCCIÓN AL HACCP
- III. IMPLEMENTACIÓN DEL HACCP
- IV. HERRAMIENTAS COMPLEMENTARIAS AL HACCP
- V. ANÁLISIS GAP

Técnicas de Instrucción: Exposición, trabajo en equipo, discusión en grupo, análisis de normas y documentos de referencia. Este evento se realiza 50% en forma teórica y 50% en forma práctica.

Requisitos previos: Contar con los prerrequisitos identificados al evento. Los participantes deberán llevar a las sesiones información de sus respectivos procesos como diagramas de flujo y documentos relacionados. Contar con acceso a las instalaciones para realizar observaciones y prácticas.

Duración: 16 horas