

CURSO TALLER

IMPLEMENTACION DEL SISTEMA HACCP Y SUS PROGRAMAS PRE-REQUISITOS

11, 12, 13, 14 DE AGOSTO DE 2010

I. ANTECEDENTES

El sistema HACCP es un sistema de gestión basado en la ciencia, que bajo un correcto diseño y aplicación reduce el riesgo de contaminación de un producto a un nivel aceptable.

En el país, la aplicación del Sistema HACCP se da de manera obligatoria, a través de la R.M. N° 449-2006/MINSA, pero pocas veces se entiende su esencia científica, lo que genera una mala concepción y aplicación del sistema, convirtiéndose en un requisito burocrático con poco valor agregado para la empresa.

Mediante este curso taller, se dará a conocer el Sistema HACCP bajo un enfoque práctico y sistemático, basado en la ciencia y aplicable en cualquier ambiente de procesamiento y distribución de alimentos.

Se desarrollará una reflexión intensiva de los Programas de Prerrequisito, que forman la base del HACCP, de los siete principios, así como la clasificación y evaluación de peligros y los elementos necesarios para desarrollar un programa HACCP exitoso para su planta.

II. OBJETIVOS

Al tomar este curso sobre los conceptos básicos en HACCP y Sus Programas Pre - requisito, usted podrá:

- Entender la importancia de los Programas de Prerrequisito que permiten al HACCP enfocar aquellos pocos Puntos Críticos de Control para la inocuidad de los alimentos.
- Entender los 7 principios del HACCP, y su aplicación en la industria de alimentos para controlar los peligros.
- Dotar a los miembros del equipo HACCP de la empresa, de los conocimientos y herramientas necesarias para facilitar el correcto mantenimiento del Sistema de Gestión de Calidad.
- Usar los formularios básicos que componen un Plan HACCP bien desarrollado.
- Aplicar las herramientas para el desarrollo de un plan HACCP.
- Desarrollar un modelo de plan HACCP durante los talleres.

III. CONTENIDO

DIA I (5:00 pm – 9:00 pm)

PROGRAMAS PRERREQUISITOS DEL SISTEMA HACCP

- Instalaciones, materiales y equipos
- Higiene, salud, presentación y comportamiento del personal
- Programa de Control de agua
- Programa de limpieza y desinfección
- Programa de Control de plagas
- Programa de Manejo de residuos
- Programa de Mantenimiento y calibración de equipos
- Programa de Control de operaciones: recepción, proceso y almacenamiento
- Programa de Control de transporte
- Programa de Trazabilidad
- Programa de Retiro
- Programa de manejo de quejas
- Programa microbiológico
- Programa de control de químicos

DIA II (5:00 pm – 9:00 pm)

- Antecedentes y beneficios
- Equipo HACCP
- Descripción del Producto
- Determinación del uso previsto
- Tipo de Peligros: físicos, químicos y biológicos

Taller: Control de peligros físicos, químicos y biológicos

DIA III (5:00 pm – 9:00 pm)

- Enumeración de todos los posibles peligros, ejecución de un análisis de peligros y medidas para controlar los peligros.
- Determinación de Puntos Críticos de Control
- Establecimiento de los Límites Críticos

Taller: Principio 1, 2 y 3

DIA IV (9:00 am – 1:00 pm)

- Establecimiento de un sistema de vigilancia para cada PCC
- Establecimiento de medidas correctivas
- Procedimientos de Verificación
- Procedimientos de validación
- Sistema de documentación y registros

Taller Principio 4 y 5

Presentación de grupos

- Evaluación Final

IV. DIRIGIDO A

Personal encargado de la gestión de sanidad, mantenimiento, producción y Aseguramiento de Calidad; miembros del equipo HACCP, así como supervisores, gerentes, asesores, educadores, auditores internos, estudiantes en carreras a fines y toda persona que desee desarrollar un Plan HACCP o aplicarlo en su propia instalación.

V. METODOLOGÍA

El evento se desarrolla por medio de charlas magistrales, ejemplos y estudios de casos. Se presentan numerosos ejemplos y casos prácticos a fin de ilustrar la aplicación del Sistema.

Se explicará con mayor detalle aquellos elementos del sistema que puedan presentar mayor dificultad de entendimiento y aplicación.

El curso de capacitación, incluye un conjunto de talleres, donde se desarrollará un modelo de plan HACCP, basado en el proceso productivo de la empresa. Los talleres buscan la interacción y participación del equipo de calidad de la empresa, a través del estudio de casos y mesas redondas.

VI. DURACIÓN

Del miércoles 11 de agosto al sábado 14 de agosto, en los siguientes horarios:

- Miércoles 11/08: 5:00 pm – 9:00 pm
- Jueves 12/08: 5:00 pm – 9:00 pm
- Viernes 13/08: 5:00 pm – 9:00 pm
- Sábado 14/08: 9:00 am – 1:00 pm

VII. CERTIFICACION

Al finalizar el curso, cada participante recibirá un certificado de participación y/o aprobación emitido por GRUPO FS – División FOOD SOLUTIONS.

VIII. INSCRIPCION

Hasta el 03 de Agosto de 2010

Tarifa Individual: S/. 300 soles + IGV

Después del 03 de Agosto de 2010

Tarifa única: S/. 350 soles + IGV

Efectuar el pago a la cuenta corriente en soles N° 194-1404845-0-52 del Banco de Crédito del Perú.

IX. INCLUYE

Material didáctico, certificación, coffee break y estacionamiento.

X. LUGAR

CENTRO DE CONVENCIONES AMOF
Av. Jorge Chávez N° 180 Miraflores, Miraflores
Lima, Perú

XI. INFORMES E INSCRIPCIONES

GRUPO FS
Jr. Monterrey N° 281 of. 228, Urb. Chacarilla del Estanque – Santiago de Surco - Lima
Teléfono: (511) 372-1734 ó (511) 372-8182 ó (511) 267-0095
Fax: anexo 106
Email: consultas@grupofs.com