

PLAN HACCP

(Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)

Curso 100% Virtual - Inicio 11 de Julio

capacitaciones@belcasbol.com

78492505 / 78164943



VIRTUAL 



www.belcasbol.com

INTRODUCCIÓN

Elaborar el Plan HACCP en Industrias Alimentarias bajo un análisis completo de los peligros que son introducidos en cada etapa de la cadena productiva.

OBJETIVO GENERAL

Realizar un análisis secuencial de todos los procesos existentes en la Cadena de Suministro en el abordaje de los peligros (Físicos, Químicos, Biológicos y Alergénicos).

OBJETIVO ESPECÍFICO

- Analizar la competencia del Equipo de Inocuidad Alimentaria.
- Elaborar el Diagrama de Flujo detallado para cada negocio (considerando todas las entradas y salidas en cada etapa)
- Revisar el procedimiento de Verificación in Situ de los Diagramas de Flujo por el Equipo de Inocuidad Alimentaria.
- Establecer la aplicación metodológica para el Análisis de los Peligros.
- Determinar si una etapa es considerada PCC mediante el Árbol de Decisiones.
- Elaborar el Plan de Control o Carta de Control de los PCC's.
- Validar los Límites Críticos de Control para los PCC's.

BENEFICIOS

El participante tendrá la capacidad de realizar un análisis consistente en los peligros de cada una de las etapas del proceso en la cadena productiva, considerando un enfoque integral y una justificación técnica adecuada para la Evaluación del Riesgo y Definición de PCC's.

CONTENIDO

1. Alcance Teórico (5 horas)

- 1.1. Principios y Fundamentos de HACCP para la Inocuidad.
- 1.2. Identificación de Uso Previsto
- 1.3. Matriz de Habilidades del Equipo de Inocuidad Alimentaria.
- 1.4. Diagramas de Flujo de Proceso
- 1.5. Descripción de los Peligros
- 1.6. Metodologías de Aplicación para el Análisis de los Peligros.
- 1.7. Árbol de Decisiones para determinar PCC's
- 1.8. Cartas de Control de PCC's
- 1.9. Validación de los PCC's en sus LCC.

2. Alcance Práctico (7 horas)

- 2.1. Desarrollo de los Diagramas de Flujo.
- 2.2. Análisis de los Peligros – Valoración del Riesgo.
- 2.3. Elaborar la Carta de Control.
- 2.4. Metodologías de Validación de los LCC.

METODOLOGÍA

El desarrollo de conceptualización teórica conforme a lineamientos normativos será explicado por el docente abordando ejemplos de aplicación y consideraciones de casos en la industria alimentaria.

El docente promoverá la participación en interacción de aula para generar intercambio de conocimientos, debates, y análisis de equipo.

Se realizará un desarrollo práctico en cada uno de los objetivos comprometidos en el curso.

DIRIGIDO A

Especificar qué público objetivo es el que estaría interesado en este tipo de contenidos, nombres de oficios u profesiones, cargos laborales.

Indicar de igual manera, a qué industria va direccionado el contenido del curso.

Curso Virtual: PLAN HACCP - (Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)

RECURSOS INCLUIDOS

- Presentaciones Power Point.
- Planillas editables para Análisis de Peligros
- Planillas editables para Carta de Control
- Videos de Aplicación Identificando peligros en las cadenas alimentarias.
- Guías metodológicas para Análisis de Riesgos.
- Normas de Referencia: ISO 22000:2018; NB/NM 323:2015
- Manual de Peligros HACCP
- Directrices del Codex

MATERIALES REQUERIDOS

Para el aprovechamiento del alumno en el curso, es deseable que se tenga conocimiento en la norma de referencia ISO 22000:2018.

HORARIOS DE CLASES

Lunes 11 de julio: 19:30 a 21:30

Martes 12 de julio: 19:30 a 21:30

Jueves 14 de julio: 19:30 a 21:30

Lunes 18 de julio: 19:30 a 21:30

Martes 19 de julio: 19:30 a 21:30

Jueves 21 de julio: 19:30 a 21:30

Total: 12 horas reloj de clases en vivo por ZOOM.

PRECIO NORMAL

400 Bs

PRE VENTA

350 Bs

Inscripciones abiertas en precio de PREVENTA válidos hasta las 23:59 del 04 de Julio.

Tu inversión incluye:

- Grabaciones de todas tus clases para que vuelvas a ver el contenido cuando gustes.
- Documentos digitales de práctica.
- Certificado digital con valor curricular de 16 horas académicas.
- IVA Bolivia

CAPACITADOR

Ing. Marcia Salas Solares.

Ing. Químico (Mención Alimentos) - Técnico Cervecerero - Formador de Formadores en temáticas alimentarias - White Belt - Implementador de Programas de Excelencia.

Jefe de Control de Calidad en Cervecería Boliviana Nacional S.A.

Jefe de Elaboración Cervecería Boliviana Nacional S.A. Responsable del Equipo de Inocuidad Alimentaria en Cervecería Boliviana Nacional S.A.

Docente a Servicio: IBNORCA (Sistemas de Gestión Integrados)

Docente Tiempo Horario: Carrera Ing. Química y Alimentos - Facultad Nacional de Ingeniería.

Auditor en ISO 9001: 2015 - ISO 22000: 2018

Consultor en Sistemas de Gestión Integrados.

MEDIOS DE PAGOS DISPONIBLES

-Banco Fassil - Titular: BELCAS S.R.L.

Nº Cuenta: 1948150 / Cuenta Corriente

NIT: 375983023



- Banco Nacional - BNB: A nombre de BELCAS S.R.L.

Nº Cuenta: 2000182683. Cuenta Corriente.

Nit: 375983023



- Tigo Money: 76070714

