

Aplicación del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – HACCP en servicios de alimentos y bebidas

CAPACITACIÓN PRESENCIAL

FECHA:

7 y 8 de septiembre de 2023

LUGAR:

Hotel Tequendama
Cra. 10 N° 26-21
Salón Guadalupe
Piso 17

HORARIO:

8:00 a.m.
a 1:00 p.m.

INTENSIDAD HORARIA:

10 horas

DESCRIPCIÓN

Este curso está diseñado para que los participantes conozcan la metodología para realizar un Plan HACCP.

OBJETIVO

Conocer la metodología HACCP y cada uno de los requerimientos de un Plan HACCP, proporcionando una visión de su importancia en la implementación en servicios de alimentos y bebidas.

DIRIGIDO A

Lideres y personal operativo de producción y servicio del área de alimentos y bebidas, responsables del Sistema de Gestión de Inocuidad, supervisores.

CONTENIDO

- Términos y definiciones.
- Principios generales de higiene de los alimentos CXC 1-1969. Rev. 2020.
- Programas prerrequisitos – PPR 'S .
- Plan – HACCP (CXC 1-1969. Rev. 2020).
 - Términos y conceptos.
 - Actividades preliminares.
 - Los 7 principios del sistema HACCP.
 - Identificar y evaluar peligros.
 - Establecer puntos críticos de control.
 - Establecer medidas para su control.
 - Monitoreo, verificación, validación, acciones correctivas y documentación.
 - Aplicar las herramientas requeridas para elaborar un plan HACCP.

PRERREQUISITO:

Conocimientos en BPM.

COMPETENCIAS ADQUIRIDAS

Al finalizar el curso el participante estará en la capacidad de:

- Conocer la normatividad vigente aplicable para implementar un Plan HACCP.
- Identificar la importancia de la correcta implementación de Programas Prerrequisito.
- Comprender la metodología para el establecimiento de planes HACCP.
- Conocer los procesos de verificación y validación de un Plan HACCP.

INSTRUCTORA

Piedad Marcela López Morales, ingeniera de alimentos, de la Universidad INCCA de Colombia; especialista en calidad e inocuidad alimentaria de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia; especialista en gerencia logística de la Universidad Sergio Arboleda; auditor líder ISO 9001, 14001, 45001 y FSSC 22000. Con amplia trayectoria en consultoría, auditoría, asesoría, y capacitación en empresas industriales, gastronómicas, hoteleras y gremiales, en sistemas de gestión de calidad e inocuidad BPM, BPF, HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, ISO 9001, ISO14001, ISO45001, NTS y protocolos de bioseguridad; docente en cátedras presenciales y virtuales, con experiencia en gestión y coordinación académica a nivel universitario, diseño y reestructuración de programas académicos por competencias, enfocados a la obtención del registro calificado y acreditación de alta calidad universitaria.

VALOR

Afiliados activos:

\$150.000
IVA incluido

Afiliados suspendidos:

\$170.000
IVA incluido

No afiliados:

\$220.000
IVA incluido

INSCRIPCIONES

1. Diligencie el formulario de inscripción en el siguiente enlace: <https://forms.office.com/r/frmefK91PH>
2. A su correo llegará la confirmación del cupo, junto con la prefectura y certificación bancaria.