

HACCP Avanzado

CXC 1-1969 rev 2022

Fecha de inicio

A convenir



Metodología

Virtual/
Presencial



Duración

16 Horas



Propósito de formación:

Fortalecer las competencias para liderar, diseñar, implementar y mantener sistemas HACCP efectivos, con enfoque técnico y normativo, conforme lo indicado en la última revisión del Codex CXC 1-1969 rev 2022 partiendo de la conceptualización y posterior transferencia del conocimiento a través de talleres.

Dirigido a:

Responsables de calidad, supervisores de producción, consultores, auditores internos y profesionales con conocimiento previo en HACCP que deseen profundizar en su aplicación práctica.

Contenido:



1. Antecedentes y Generalidades HACCP

- Motivaciones de cambios
- Generalidades con nuevo enfoque
- Compromiso de la Dirección
- Pasos Preliminares
- Principios HACCP



2. Identificación y análisis de peligros

- Peligros físicos, Peligros químicos (alérgenos) y Peligros biológicos.
- Justificación y argumentación.



3. Determinación de PCC y medidas de control

- Evaluación de viabilidad de medidas de control



4. Fijación de límites críticos

- Límites críticos y operacionales.



5. Monitoreo de PCC y medidas de control



6. Acciones Correctivas y correcciones

- Eficacias de medidas de control.



7. Verificación

- Análisis de datos.
- Revalidación



8. Documentación



Contacto

Rosa Amezquita



+57 310 300 73 69



aliadoscima@gmail.com



www.aliadoscima.com



Cajicá – Cundinamarca -Colombia