



## Programa Universitario de Alimentos

### Curso

# “HACCP Avanzado en un Sistema de Gestión e Inocuidad de Alimentos”

**Imparte: Nasheli Zaldívar Reyes**

Auditora internacional certificada en Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria y Sistemas de Calidad, evaluadora de organismos acreditados. Responsable de calidad en la industria de alimentos en las iniciativas privada y pública.

#### **OBJETIVOS GENERALES:**

- Exponer la importancia de un Sistema de Gestión Alimentaria y los beneficios económicos y de marca para la empresa que elabora alimentos.
- Establecer la diferencia entre Validación y verificación HACCP para poder aplicar una evaluación constante en la empresa.
- Presentar herramientas fundamentales para que el participante elija las adecuadas de acuerdo a sus necesidades, tipo de información de su SGIA, también podrá monitorear, identificar y analizar su Sistema con la finalidad de poder optimizar sus operaciones, costos y calidad del producto.

#### **DIRIGIDO A:**

Gerentes y/o Jefes de Calidad, Gerentes y/o Jefes de Producción, responsables de regulaciones sanitarias de las empresas fabricantes de alimentos procesados, empresarios, estudiantes y público interesado en el tema.



## PRE-REQUISITOS:

Conocimientos básicos de SGIA y HACCP.

## CONTENIDO TEMÁTICO:

### 1. Sistema de Gestión de Inocuidad de alimentos

- Control y requisitos de la documentación (procedimientos y registros)
- Compromiso de la Alta Dirección y Revisión
- Política de inocuidad de alimentos
- Planificación estratégica del SGI
- Liderazgo y Comunicación
- Gestión de los recursos, Competencia, toma de conciencia y formación
- Infraestructura, recursos edilicios y ambiente de trabajo

### 2. Descripción general del sistema HACCP

### 3. La inocuidad de alimentos y el sistema HACCP. Verificación y validación.

### 4. Definiciones: Verificación y validación

### 5. Verificación y validación de los Programas de Pre-requisitos

### 6. Verificación y validación de los PCC

### 7. Verificación y validación del sistema HACCP

### 8. Auditorías de conformidad con HACCP

### 9. Desarrollo e implementación de medidas de control

### 10. Fuentes de error en la implementación de planes HACCP.

- Implementación y
- Mantenimiento de planes

### 11. Mejora, Acciones correctivas



## **BENEFICIOS:**

Al finalizar el curso, el asistente podrá:

1. Reconocer los beneficios económicos derivados de la implementación de un sistema HACCP.
2. Aplicar de forma práctica los conceptos y principios de HACCP en las actividades de su organización.
3. Evaluar un sistema de prerequisites operativos y estratégicos de HACCP.
4. Elaborar un sistema HACCP acorde a los productos alimenticios de su empresa.
5. Identificar los factores organizacionales que afectan directamente en la implementación de un sistema de inocuidad.

**FECHAS:** 22 y 23 de junio de 2017

**DURACIÓN:** 8 horas (de 9:00 a 18:00 horas)

**COSTO:** \$ 4,000.00 M.N (incluye material y servicio de café)

**FECHA LÍMITE DE INSCRIPCIÓN:** 12 de junio de 2017

## **CUPO LIMITADO**

**SEDE:** Sala de Seminarios del Edificio de Programas Universitarios. Circuito de la Investigación Científica, Ciudad Universitaria, Ciudad de México. (Cerca del metro Universidad, a espaldas del **Edificio D** de la Facultad de Química).



## INFORMES:

[info.cursos.pual@gmail.com](mailto:info.cursos.pual@gmail.com)

Teléfonos: 5622 5208 / 5622 5217 (véase horario de atención)

[www.alimentos.unam.mx](http://www.alimentos.unam.mx)



**Programa Universitario de Alimentos UNAM**

## INSCRIPCIONES Y FORMAS DE PAGO:

1. Solicitar mediante correo electrónico, vía telefónica o personalmente, una ficha de depósito para la inscripción del curso de su interés. Si elige llamar o acudir a las oficinas del PUAL, le informamos que el **horario de atención** es de lunes a viernes, de 9:00 a 15:00 y de 17:00 a 20:00 horas.
2. Recibirá por correo electrónico, o en su defecto se le entregará, una ficha de depósito que contiene la información necesaria para efectuar el pago en ventanilla o transferencia electrónica en el banco BBVA Bancomer, S.A. En caso de que usted reciba la ficha a través de correo electrónico, deberá confirmar por este mismo medio, la recepción de la misma.

Es importante aclarar que:

- a partir de la fecha en que reciba la ficha de depósito, cuenta con un **plazo de ocho días hábiles para realizar su pago**, periodo de vigencia de la ficha.
- la ficha de depósito ampara la inscripción a **un solo curso**. En caso de que esté interesado en tomar más de uno, deberá solicitar una ficha para cubrir el importe de cada curso.



3. Una vez realizado el pago, enviar el comprobante de depósito escaneado de forma clara y legible, a la siguiente dirección electrónica: [info.cursos.pual@gmail.com](mailto:info.cursos.pual@gmail.com)

En caso de requerir factura, es necesario incluir en el correo de envío del comprobante, los datos fiscales para la elaboración del CFD, de lo contrario, únicamente se emitirá un comprobante de pago.

4. **MUY IMPORTANTE:** El día del curso deberá presentar el **comprobante de depósito ORIGINAL** y traer una **identificación con fotografía**, como requisitos indispensables para recibir su constancia de asistencia.

#### **POLÍTICAS:**

- Las constancias de asistencia se otorgarán con el 80% de asistencia al curso.
- Únicamente se aceptan cancelaciones de inscripción cuando éstas se realicen mediante aviso previo con una anticipación mínima de tres días hábiles al desarrollo del curso.
- El Programa Universitario de Alimentos se reserva el derecho de:
  - o suspender la realización del evento cuando por causas de fuerza mayor el curso no pueda impartirse reintegrando la cuota correspondiente.
  - o sustituir al instructor, conservando el mismo nivel académico.