



Programa Universitario de Alimentos

Curso

“Taller de Introducción al HACCP para la industria alimentaria”

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:

- Introducir al conocimiento BÁSICO de un sistema HACCP.
- Conocer la metodología para diseñar e implementar un sistema de inocuidad basado en el sistema HACCP.
- Evaluar un sistema de prerrequisitos operativos y estratégicos de HACCP.
- Analizar los principales factores que afectan directamente en la implementación de un sistema de inocuidad.
- Reconocer cómo la normatividad nacional e internacional es importante como un factor de actualización y validación de su sistema de inocuidad de los PRP estratégicos y PRP operativos.

DIRIGIDO A:

- Jefes, supervisores, microempresarios y todo personal responsable involucrado en la cadena productiva de inocuidad alimentaria: calidad, producción, mantenimiento, almacén, compras, ventas.



- Personal que requiere inducción en SGIA como parte de un recurso formativo de su empresa y que se encuentra en capacitación como requisito de la certificación de su empresa.
- Público interesado en el tema.

CONTENIDO TEMÁTICO:

1. Importancia que tienen los sistemas de calidad- inocuidad.
 - a. Niveles de la calidad
 - b. Nivel de la inocuidad
2. Tendencias normativas nacionales e internacionales sobre calidad e inocuidad.
 - a. Normatividad internacional
 - b. Normatividad nacional
3. Inducción al sistema HACCP.
 - a. Definición HACCP
 - b. Antecedentes de HACCP
 - c. Prerrequisitos
4. Los cinco pasos preliminares.
 - a. Conformación del equipo HACCP
 - b. Descripción del producto
 - c. Intención de uso
 - d. Construcción del diagrama de flujo
 - e. Confirmación del diagrama de flujo en sitio



5. Los siete principios del HACCP.

5.1 Peligros

- a. Análisis de peligros
- b. Definiciones de severidad y probabilidad

5.2 Puntos críticos de control.

- a. Árbol de decisiones

5.3 Establecimiento de puntos críticos de control.

5.4 Establecimiento de un sistema de vigilancia de los PCC.

- a. Límites críticos

5.5 Acciones correctivas.

5.6 Sistema de verificación.

5.7 Sistema de documentación.

6. Pasos para la implementación.

- a. Planes de apoyo

7. HACCP y sistemas de calidad.

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: 26 y 27 de abril 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: 18 de abril 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

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

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

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:
 - suspender la realización del evento cuando por causas de fuerza mayor el curso no pueda impartirse reintegrando la cuota correspondiente.
 - sustituir al instructor, conservando el mismo nivel académico.