

PROGRAMA ASOCIATIVO DE IMPLEMENTACIÓN DE HACCP
1ra ACTIVIDAD: CAPACITACIÓN
INTRODUCCIÓN AL ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

OBJETIVO GENERAL

Capacitar a los recursos humanos de empresas alimentarias en la implementación y documentación del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).

DESTINATARIOS

La presente capacitación está destinada a personal directivo y encargados o responsables de inocuidad de la empresa quienes serán los responsables de implementar el Sistema HACCP.

MODALIDAD

Presencial, una jornada de 8 horas.

FECHA Y LUGAR

Viernes 22 de noviembre de 2019, de 9 a 17 h

INTI-Córdoba (Av. Vélez Sarsfield 1561, Ciudad Universitaria, Córdoba), Tel.: 0351 4698304/4603974, int. 173

Nota importante:

Actividad no arancelada.

Los cupos son limitados y se requiere pre-inscripción por correo electrónico (mfederico@inti.gov.ar) y envío de formulario de Pre-Inscripción.

TEMARIO

09:00 h	Presentación de docentes y participantes.
09:30 h	1. Presentación del Programa y el Modelo Asociativo Cronograma de actividades, alcance, perfil del personal a realizar el programa, modalidad asociativa. 2. Conceptos generales de inocuidad y Pre-requisitos del Sistema HACCP Gestión de la Inocuidad. Legislación y referencias normativas. Beneficios de la aplicación de Sistema HACCP. Pre-requisitos.
11:00 h	Pausa para el café.
11:20 h	4. Formato del sistema documental HACCP Esquema documental del sistema y su gestión. 5. Etapas preliminares del sistema Etapa 1: Formación del Equipo. Etapa 2: Descripción del producto. Etapa 3: Identificación del uso previsto del producto.

	<p>Etapa 4: Elaboración de un diagrama de flujo del producto. Etapa 5: Confirmación “in situ” del diagrama de flujo. Ejercicio práctico N° 1</p>
13 h	Almuerzo libre.
14 h	<p>6. Principios del HACCP Etapa 6: Análisis de peligros. Etapa 7: Determinación de los puntos críticos de control (PCC). Etapa 8: Límites críticos y tolerancias para cada PCC. Etapa 9: Sistema de seguimiento para cada PCC. Etapa 10: Correcciones y/o acciones correctivas. Ejercicio práctico N° 2</p>
15:30 h	Pausa para el café.
15:50 h	<p>7. Mantenimiento y verificación del sistema HACCP Etapa 11: Validación, verificación y revisión. Etapa 12: Conservación de registros y documentación. 8. Autodiagnóstico de pre-requisitos Presentación del documento a completar por la empresa. Forma de autoevaluación. 9. Apoyo a la industria alimenticia Capacidades analíticas de los laboratorios de INTI en la región. 10. Costo del Programa</p>

DOCENTES

Ing. Mónica Federico

Mgter. Natalia Masferrer