

AGENDA

CURSO: AUDITOR INTERNO HACCP - ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL CON ÉNFASIS EN MÉTODOS DE IMPLEMENTACIÓN EN LAS ORGANIZACIONES

Objetivo General

- ✓ Comprender la metodología que permita al participante establecer e implementar un Sistema HACCP dentro de una organización, e identificar el desarrollo de los Programas de Prerrequisitos:
 - La comprensión de los doce pasos para el desarrollo de un Sistema HACCP.
 - La identificación de las buenas prácticas de fabricación.
 - La identificación de los peligros potenciales para el establecimiento de puntos, límites y medidas críticas de control.
 - La identificación y definición de mecanismos para implementar, verificar, registrar, dar seguimiento y medir el funcionamiento del Sistema HACCP dentro de los procesos de una organización.

Objetivos del curso:

- ✓ La identificación de las buenas prácticas de fabricación.
- ✓ La comprensión de los doce pasos para el desarrollo de un Sistema HACCP.
- ✓ La identificación de los peligros potenciales.
- ✓ La identificación y definición de mecanismos para implementar, verificar, registrar, dar seguimiento y medir el funcionamiento del Sistema HACCP dentro de los procesos de una organización.

Duración: 10 horas * 30 días para completarlo **

* Es el tiempo proyectado que te tomará finalizar el curso, considerando la revisión de todos los contenidos, los recursos multimedia, la información complementaria, la realización de ejercicios y la aplicación de evaluaciones para tu aprobación.

** Tiempo límite con el que cuentas para concluir el curso; considerando tu disponibilidad de tiempo, ritmo de estudio y desempeño esperado.

100% en línea. Idioma Español.

Perfil del participante

Dirigido al personal interesado o responsable de implementar un Sistema HACCP, programas de prerrequisitos o sistemas de gestión de inocuidad alimentaria dentro de las organizaciones (miembros, supervisores, responsables y líderes de equipos de inocuidad).

HSEQ Consultoría Empresarial

Asesoría con especialistas



Prerrequisitos de competencia requeridos: Ninguno.

PROGRAMA TEMÁTICO

- I. **Unidad temática 1: Introducción al HACCP (4 horas)**
 - 1.1. Generalidades HACCP e inocuidad alimentaria.
 - 1.2. Buenas prácticas de manufactura (BPM).
 - 1.3. Clasificación de los peligros (Peligros químicos, biológicos y físicos, alérgenos).
 - 1.4. Enfermedades transmitidas por alimentos ETA's
 - 1.5. Términos y definiciones de inocuidad.

- II. **Unidad temática 2: Programas PPR. (4 horas)**
 - 2.1. Plan de saneamiento (limpieza y desinfección, manejo integrado de plagas, control de residuos)
 - 2.2. Trazabilidad
 - 2.3. Aseguramiento metrológico
 - 2.4. Plan de capacitación
 - 2.5. Mantenimiento preventivo y correctivo
 - 2.6. Gestión de proveedores
 - 2.7. Recall

- III. **Unidad temática 3: Etapas preliminares del HACCP (1 hora)**
 - 3.1. Formación del equipo HACCP
 - 3.2. Descripción del producto
 - 3.3. Uso previsto del producto
 - 3.4. Elaboración de un diagrama de flujo
 - 3.5. Verificación del diagrama de flujo

- IV. **Unidad temática 4: Los 7 principios (3 horas)**
 - 4.1. Enumerar los (PELIGROS)
 - 4.2. Identificar los PCC (puntos de control críticos)
 - 4.3. Establecer límites
 - 4.4. Establecer sistema de monitoreo
 - 4.5. Acciones correctivas
 - 4.6. Procedimiento de registro
 - 4.7. Verificación del método HACCP

HSEQ Consultoría Empresarial

Asesoría con especialistas



asesor@consultoriaempresarial.com.co
www.consultoriaempresarial.com.co



317 353 12 94



HSEQ Consultoría
Empresarial

V. Unidad temática 5.1: Modulo técnicas de auditoría interna con base en *GTC ISO 19011-2018*. (4 horas)

- a. Términos y definiciones relacionados
- b. Roles relacionados con la auditoría
- c. El ciclo PHVA en el proceso de auditorías
- d. Gestión del programa de auditorías.
- e. Actividades para la planificación de auditorías individuales.
- f. Revisión documental

Unidad temática 5.2 : Modulo técnicas de auditoría interna con base en *GTC ISO 19011-2018*. (4 horas)

- g. Realización de las auditorías.
- h. Informe de auditorías
- i. Actividades de seguimiento a la auditoría interna
- j. Competencia del auditor
- k. Gestión de un programa y plan de auditoría.
- l. Preparación de las actividades de auditoría.
- m. Realización de las actividades de auditoría (Simulacro)
- n. Informe y finalización de la auditoria. (Simulacro)

Certificación:

HACCP - Análisis de peligros y puntos críticos de control con énfasis en métodos de implementación en las organizaciones.

Se otorgará certificado a quienes hayan participado satisfactoriamente en mínimo 80% de las sesiones y aprueben examen final.

Tutores:

Tutor: ELEONORA JARAMILLO ORTIZ

Perfil: Licenciada en Química y Biología, con Maestría en Inocuidad de los alimentos y procesos sanitarios. Maestría en Administración, Auditor líder FSSC 22000, ISO 9001, ISO 14001. Experta en temas de inocuidad , asesora de empresas por mas de 25 años, Docente Universitaria en temas de inocuidad en la facultad de microbiología, ingeniería de alimentos e ingeniería química de distintas universidades, Gerente de C Y A productos de limpieza y desinfección.

La inscripción es válida a través del link:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSftmtUfl_gFxx-D96hy_u6YONhlmqPDdj1yXm2bR1KRgAcsbA/viewform

HSEQ Consultoría Empresarial

Asesoría con especialistas



La inscripción incluye Norma internacional CODEX Alimentarios, Drive con material de trabajo, memorias, y el certificado de participación.

Favor realizar el pago online por medio del botón de pagos **“PAGAR CON WOMPI”** ubicado en la página web de **HSEQ Consultoría Empresarial**. En el botón de pagos podrá hacer la transferencia electrónica o acceder al código que le permitirá pagar en efectivo en un punto físico.

Enviar el comprobante de consignación al correo electrónico.
asesor@consultoriaempresarial.com.co

Abstenerse de efectuar retención en la fuente. Somos régimen simplificado, no somos agentes retenedores ni responsables de IVA.

Importante:

En el momento de ser anexada la constancia de pago, se habilitará la plataforma para el estudiante inscrito.

Consultoría Empresarial

HSEQ Consultoría Empresarial

Asesoría con especialistas



asesor@consultoriaempresarial.com.co
www.consultoriaempresarial.com.co



317 353 12 94



HSEQ Consultoría
Empresarial