Descriptor oferta formativa

Aplicación de normativas de calidad HACCP, POS, BPM y FOOD defense en procesos productivos

Resumen

Modalidad de Enseñanza:
Presencial

Horas disponibles:
16 Hrs.

Código Sence:
1238067402

Objetivos Generales:
Aplicar técnicas de gestión de calidad e inocuidad en plantas de procesos productivos según normativas vigentes. (HACCP, POS, BPM y Food Defense).

Descripción

La seguridad alimentaria es un pilar fundamental en la producción y distribución de alimentos, garantizando que los productos consumidos sean seguros y de alta calidad. Para lograr este objetivo, es imprescindible que las organizaciones implementen sistemas y normativas que aseguren el control y la gestión de los riesgos asociados a los alimentos.

Este curso ha sido diseñado para proporcionar una comprensión integral de las normativas y sistemas de gestión más críticos en la industria alimentaria, incluyendo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), POS(Procedimientos Operativos Estandarizados), BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) y Food Defense. A lo largo de los módulos, los participantes explorarán desde los principios fundamentales hasta la aplicación práctica de estos sistemas en entornos de producción real.

Contenidos

Módulo 1: Visión general de HACCP, POS, BPM

- Principios y Aplicación del Sistema HACCP
- Introducción al sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)
- Principios de HACCP
- Identificación y análisis de peligros
- Definición de puntos críticos de control (PCC)
- Procedimientos Operativos Estandarizados (POS)
- Concepto y propósito de los POS
- Ejemplos de POS en la industria alimentaria
- Desarrollo e implementación de POS en plantas de proceso
- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- Introducción a las Buenas Prácticas de Manufactura
- Requisitos generales de las BPM
- Aplicación de BPM en la producción y manejo de alimentos
- Evaluación y monitoreo de BPM

Objetivos módulo 1

Identificar los principios, procedimientos y buenas prácticas considerando sistema HACCP, POS y BPM.

Módulo 2: Seguridad, auditoria y certificaciones en los procesos productivos

- Food Defense: Seguridad y Defensa Alimentaria
- Concepto y necesidad de Food Defense
- Amenazas y vulnerabilidades en la industria alimentaria
- Estrategias y planes de Food Defense
- Implementación práctica de medidas de defensa alimentaria.
- Integración y Documentación de Normativas
- Integración de HACCP, POS, BPM y Food Defense en el sistema de gestión de calidad
- Documentación requerida para cada normativa
- Ejemplos de formatos y registros
- Auditorías y Certificaciones
- Preparación para auditorías internas y externas
- Proceso de certificación para HACCP, POS, BPM y Food Defense
- Revisión de documentación y evidencia de cumplimiento.

Objetivos módulo 2

Emplear herramientas de seguridad y defensa en procesos productivos considerando normativas y certificaciones.