



Programa Universitario de Alimentos

Curso

"HACCP básico acreditado por HACCP Alliance"

Imparte: Itandegui Xicotécatl López

Química de alimentos egresada de la Facultad de Química de la UNAM. Auditora líder de distintos organismos de certificación (tercera parte) y en sistemas de gestión de inocuidad (GSFI) y calidad.

OBJETIVOS GENERALES:

Al término del curso el participante podrá:

- Reconocer la relación entre HACCP e inocuidad de los alimentos
- Identificar y controlar los peligros
- Exponer y discutir los principios de HACCP
- Implementar y sustentar un Plan HACCP
- Reconocer asuntos reglamentarios que impactan en la implementación de los sistemas HACCP
- Establecer un Plan de trabajo HACCP

DIRIGIDO A:

Miembros del equipo HACCP, del equipo de inocuidad en la elaboración del plan HACCP, consultores, verificadores y auditores.

PRERREQUISITOS:

Conocimientos básicos sobre inocuidad alimentaria y microbiología.



CONTENIDO TEMÁTICO:

1. Introducción a HACCP

- Definición e importancia
- Beneficios

2. Revisión de prerrequisitos (PPR)

- HACCP y PPR
- Importancia de los PPR
- Procedimientos Operacionales Estandarizados (POES)

3. Tareas preliminares

- Integración del equipo de inocuidad
- Descripción del producto
- Diagrama de flujo
- Revisión de diagramas de flujo *in situ*

4. Principios HACCP

- Análisis de peligros
- Determinación de puntos de control (PC)
- Determinación de límites críticos (LC)
- Establecimiento del sistema de monitoreo
- Correcciones y acciones correctivas
- Verificación y validación de un plan HACCP
- Documentación del sistema
- Factores fundamentales para la implementación exitosa de un sistema HACCP
- Aspectos regulatorios



FECHAS: 15 y 16 de agosto de 2018

DURACIÓN: 16 horas (de 9:00 a 18:00 horas)

COSTO: \$ 5,500.00 M.N. (incluye material y servicio de café)

FECHA LÍMITE DE INSCRIPCIÓN: 7 de agosto de 2018

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, atrás del **Edificio D** de la Facultad de Química.

INFORMES:

info.cursos.pual@gmail.com

Teléfonos: 5622 5208 / 5622 5217

Horario de atención: de lunes a viernes, de 9:00 a 15:00 y de 17:00 a 20:00 horas.

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.



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 el banco BBVA Bancomer, S.A. en ventanilla o mediante transferencia electrónica. En caso de que usted reciba la ficha a través de correo electrónico, deberá confirmar la recepción de la misma por este mismo medio.

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 CFDI, de lo contrario, únicamente se emitirá un comprobante de pago.

4. **MUY IMPORTANTE:** El día del curso deberá presentar el **comprobante ORIGINAL de depósito** 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.