



Actividad comprendida dentro del marco del PROGRAMA FSSC PRO500

LSQAcademy
ONSTREAMING

CURSO ACREDITADO

HACCP

19 Y 20 DE MAYO

FACILITADORA: Daniela Innamorato

UY, ARG: 10:00 a 18:00 hs

CHI, PY: 09:00 a 17:00 hs

PE, COL, ECU: 08:00 a 16:00 hs

MX, CA: 07:00 a 15:00 hs

Dirigido a:

Profesionales y técnicos responsables de asegurar la inocuidad de los productos alimentarios, además de empresas que necesiten implementar o actualizar su Sistema HACCP.

Objetivo:

Transmitir los conocimientos de aquellos elementos que los profesionales de la industria alimentaria en general, necesitan conocer para poder implementar, evaluar, validar y verificar un plan de inocuidad alimentaria de acuerdo a los lineamientos de la nueva publicación Codex 2020.

International HACCP Alliance es una alianza reconocida a nivel mundial por la industria de alimentos, creada para asegurar la uniformidad en los programas de capacitación de la Metodología HACCP. Reconoce y avala a instructores expertos en el tema y los cursos que estos imparten.

Los participantes tienen la opción de obtener su diploma con el sello International HACCP Alliance.

Para obtener el sello oficial de Alliance el estudiante debe demostrar competencia profesional y pagar el costo del sello: USD 15.

Modalidad:

De forma remota desde la plataforma: **ZOOM**. En el correr del día de inicio, LSQA le estará enviando un instructivo + link de acceso.

El material se entregará de forma digital. Las grabaciones son para control interno y no estarán disponibles.

Contenido:

- Preámbulo
- Inocuidad de los productos alimentarios
- HACCP y seguridad alimentaria.
- Principios básicos de seguridad alimentaria
- Beneficios de implementar el sistema HACCP
- Construyendo Cultura de Seguridad Alimentaria (Liderazgo - Enfoque Holístico)
- Panorama general de la producción
- Procedimientos de operación estándar (SOP).
- Procedimientos Operativos de Saneamiento Estandarizados (SSOPs)
- Implementación de SOP y SSOP
- Importancia de los SOP - SOP y GMP - (Elementos necesarios para ser implementados antes de desarrollar un plan de HACCP - Concepto de requisitos previos).
- Los conceptos de 'peligro' y 'riesgo'.
- Peligros biológicos. Fuente de identificación y medidas de control que previenen, reducen o minimizan los riesgos asociados con los alimentos.
- Identificación de peligros químicos Fuente y medidas de control que previenen, reducen o minimizan los peligros asociados con los alimentos.
- Fuente y control de identificación de peligros físicos.
- Alérgenos
- ¿Por qué análisis de riesgos?
- Principios HACCP.

foodweek 2022
el impulso al siguiente nivel

Reservate la semana del 26 de setiembre para ser parte de la 2da edición!

Por más información y/o inscripciones:

URUGUAY: capacitacion@lsqa.com

CENTROAMÉRICA: capacitacioncr@lsqa.com

ARGENTINA: comercialarg@lsqa.com

PARAGUAY: criscioni@lsqa.com

CHILE: prodriguez@lsqa.com

PERÚ: capacitación.peru@lsqa.com

ECUADOR: comercial.ecuador@lsqa.com

MÉXICO: madin@lsqa.com

COLOMBIA: capacitacioncr@lsqa.com