



SISTEMAS DE CONTROL EN SEGURIDAD ALIMENTARIA HACCP

1. *Presentación*

El HACCP, constituye un Plan de Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos, cuyo enfoque sistemático permite: identificar, evaluar y controlar los peligros que puedan afectar a su seguridad.

Está diseñado para ser aplicado en todos los segmentos de la Industria Alimenticia, sus principios han sido mundialmente aceptados por Instituciones Gubernamentales, cámaras empresariales e Industria de alimentos en general de todo el mundo.

Este curso servirá de referencia a los estudiantes, profesionales, administradores, supervisores de planta y trabajadores en general de la Industria Alimentaria y campos afines, en la elaboración e implementación de los sistemas HACCP realizados por cada empresa.

Pretendemos orientar de una manera común y sencilla a la Industria de nuestro país uniformando los criterios de este plan de Aseguramiento de Calidad Alimentaria.

2. *Descripción del curso*

Objetivos

- Presentar un enfoque técnico para que los asistentes al curso, estén en capacidad de desarrollar un plan HACCP en su establecimiento de trabajo, empresa o estudio.
- Crear un criterio unificado de conceptualización y aplicación de los Principios y pasos del plan HACCP a seguirse para su implementación.

Modalidad de estudio

El programa de capacitación se llevará a cabo a través de la modalidad de estudio semipresencial.

Metodología

El modelo educativo a distancia y la variante semipresencial, se basará en cuatro pilares básicos que soportan su gestión, estos son:

- **Guía de estudio a distancia** diseñada para cada uno de los módulos, con contenidos que el alumno pueda comprender a través de la lectura de documentos y de ejercicios



diseñados para garantizar el aprendizaje. La guía de estudios irá acompañada de textos que complementan el tema.

- **Sesiones virtuales** en donde tendrán la posibilidad de interactuar con el instructor que les complementará los marcos teóricos. En estas sesiones se apoyarán presencialmente con profesores de apoyo, que guiarán talleres referentes al módulo correspondiente.

Tutoría del docente de la materia sobre tópicos y aclaraciones necesarias. Esta tutoría se desarrolla a través del Internet o telefónicamente y puede ser tan frecuente como el participante lo necesite.

- **Evaluación.** que valida el desempeño del modelo y su efectividad en el aprendizaje, consta de una evaluación continua con la presentación de trabajos, participación en las clases magistrales y evaluación presencial, conforme al siguiente detalle:

Trabajos a distancia y grupales	40%
Evaluaciones presenciales (1 por cada módulo) (Requisito presentar trabajo distancia)	60%
Total	100%

Contenido

Primer Módulo:

Generalidades y Pre-requisitos para la Implementación del Sistema HACCP

Temas:

1. Fundamentos teóricos SISTEMA HACCP:

Contexto Histórico.
Conceptos y
Objetivos del Sistema Haccp
Actualidad, situaciones
condicionantes a la aplicación del
Sistema

2. Introducción a los Principios Haccp:

Siete Principios que fundamentan el Sistema.

3. Prerrequisitos Generales:

Buenas Prácticas de Manufactura GMP'S .
Buenas prácticas Agrícolas GAP

Procedimientos operativos estándar de Saneamiento, SSOP.

Segundo Módulo:

Principios del Sistema HACCP y Directrices para su Aplicación

Temas:

1. Peligros y Riesgos asociados a los Alimentos

Peligros Biológicos.
Peligros Químicos
Peligros Físicos

2. Los 7 principios HACCP, Aplicación en la cadena Alimentaria.

Conducir un análisis de peligros
Determinación de puntos críticos de control
Establecer límites críticos
Establecer Procedimiento de Monitoreo
Establecer Acciones correctivas
Establecer Procedimientos de Verificación



Establecer procedimientos de documentación y Mantenimiento de Registros

3. Aplicaciones del Sistema en la Industria alimentaria

Ej.: panificación, industria láctea y catering services.

Tercer Módulo:

Registros y documentación en el sistema HACCP

Temas:

1. Compromiso de gerencia con el Plan Haccp

Retos y compromisos del gerente.
Formación del equipo Haccp

2. Retos del equipo Haccp

Estrategias,
Implementación del plan
Manejo del programa

3. Sugerencias para la Capacitación del Líder del equipo Haccp.

Caso práctico, en la toma de decisiones del Líder Haccp

Cuarto Módulo:

Aplicación del Sistema con casos Prácticos de la Industria Alimentaria.

Temas:

- 1. Ejemplificar la Secuencia lógica para la aplicación del Sistema*
- 2. Establecer un Diagrama de decisiones para identificar los puntos Críticos de Control en un caso real.*
- 3. Elaboración de un ejercicio de Plan Integral del Sistema. Ejemplos reales en la industria de panificación, láctea y cárnicos.*

3. Inversión y forma de pago

Costo por participante:

USD 400,00 por persona.

Formas de Pago:

SIN CONVENIOS:

- Pagos al Contado con 15% de descuento
- Pagos con Tarjeta de Crédito, con 10% de descuento y puede diferir a 3 o 6 meses sin intereses. Se aceptan todas las tarjetas.

Ex – Alumnos: 20% de descuento en cualquier modalidad de pago.

CONVENIOS:

- Pagos al contado con 20% de descuento.
- Pagos con Tarjeta de Crédito: 15% de descuento.

No aplica Crédito Universitario



**UNIVERSIDAD TÉCNICA
PARTICULAR DE LOJA**
La Universidad Católica de Loja

4. *Duración y fecha*

Duración:

El tiempo destinado para la realización de este programa es de 3 meses; que contemplan 24 horas de trabajo del participante presencial y 12 horas de trabajo a distancia.

Fecha de inicio: 8 de octubre 2011.

Cronograma:

SISTEMAS DE CONTROL EN SEGURIDAD ALIMENTARIA HACCP

Nro.	MODULOS	HORAS PRESENCIALES POR MODULO	ASESORIA DE SISTEMAS	GUAYAQUIL	LOJA	CUENCA	QUITO
1	Generalidades y prerrequisitos y para la implementación del sistema HACCP	7	8 de Oct	15 de Oct	15 de Oct	22 de Oct	29 de Oct
2	Principios del sistema HACCP y directrices para su aprobación	7		12 de Nov	19 de Nov	26 de Nov	26 de Nov
3	Evaluación módulos 1 y 2 / PRINCIPIOS COMPLEMENTARIOS DE HACCP. Y COMPROMISO DE GERENCIA	7		3 de Dic	3 de Dic	10 de Dic	10 de Dic
4	Aplicación del sistema con casos prácticos.	7		17-Dic	17-Dic	7 de Enero	7 de Enero
	Evaluación módulos 3 y 4			21 de Enero	21 de Enero	21 de Enero	21 de Enero
RECUPERACIÓN (única fecha)				04-Feb	04-Feb	04-Feb	04-Feb
Entrega de Certificados				Febrero	Febrero	Febrero	Febrero

Nota: Las jornadas presenciales de los módulos 1, 2 y 4 se llevarán a cabo en todas las sedes de 8H00 a 12H00 y de 13h00 a 16h00. La jornada 3 se llevará a cabo en el horario de 8h00 a 12h00 y de 13h00 a 16h00. La evaluación de los módulos 3 y 4 se realizará en el horario de 8h30 a 9h30.

Todas las jornadas incluyen un refrigerio para los asistentes..



**UNIVERSIDAD TÉCNICA
PARTICULAR DE LOJA**
La Universidad Católica de Loja

5. *Instructor*

Ing. Carla Granda Tandazo M. SC

Ing. Manuel Espinoza M. SC

6. *Información adicional*

Certificación & Acreditación

Cada módulo se aprueba 70% como mínimo (Trabajos a distancia 4 puntos y Examen 6 puntos), además con un 90% de asistencia por módulo. Al finalizar el curso se entregara un Certificado en Sistemas de Control en Seguridad Alimentaria HACCP.