

Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP¹)

CUPO LIMITADO

Fecha: 21, 22, 28 y 30 de marzo de 2023

Duración: 16 horas

Horario: 8:00 am a 12:00 md (GTM-6:00) hora Costa Rica

Modalidad: Virtual sincrónica

Instructoras: Licda. Marcy González e Ing. Ileana Maricruz Bermúdez Serrano, MBA

Monto de la inversión: USD \$285 (Incluye material didáctico digital y certificado de participación)

Enlace de inscripción: <https://forms.gle/F1Cd8vMGHbS31FBV8>

Fecha límite para realizar la inscripción: 17 de marzo de 2023

Objetivo: Brindar al participante los conocimientos básicos necesarios para aplicar los conceptos y la metodología que permiten lograr una exitosa puesta en marcha del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control con base en el Codex Alimentarius.

Dirigido a: Responsables de diseñar, documentar e implementar el sistema HACCP en empresas del sector agro-alimentario; miembros del equipo responsable de la implementación de sistemas de inocuidad; asesores de inocuidad; auditores de sistemas de gestión de inocuidad, entre otros.

Requisitos: El participante deberá tener conocimiento previo en Buenas Prácticas de Manufactura y garantizar acceso a Internet, tener instalado Zoom en su computadora y que tanto la cámara como el micrófono funcionen adecuadamente.

Metodología: Se realizará cuatro sesiones sincrónicas y participativas para enseñar los fundamentos respectivos, en combinación con prácticas grupales con el fin de desarrollar las destrezas necesarias para aplicar dichos fundamentos y desarrollar criterio alrededor de la temática de estudio. Cada práctica se concluye con una puesta en común que permite la discusión abierta y el intercambio de opiniones en la plataforma del curso.

¹ HACCP por sus siglas en inglés

Al finalizar el curso el participante estará en capacidad de:

- Conocer la importancia de los programas prerrequisitos para la implementación del sistema HACCP
- Describir la metodología para el establecimiento del plan HACCP
- Desarrollar los pasos preliminares para permitir el análisis de peligros
- Realizar el análisis de peligros y valoración de riesgo
- Establecer los puntos críticos de control
- Definir acciones correctivas y actividades de verificación
- Diseñar un plan HACCP
- Establecer el plan HACCP

Temario:

- Introducción al HACCP
- Repaso de programas prerrequisito
- Pasos preliminares del HACCP
- Análisis de peligros
- Valoración del riesgo
- Puntos Críticos de Control (PCC), límites críticos y monitoreo
- Verificación, validación y medidas correctivas

Perfil de las instructoras:

Lic. Marcy González Vargas

La Licenciada Marcy González Vargas se ha dedicado por más de 16 años a capacitar y asesorar a empresas de temas de Sistemas de Gestión de la Inocuidad y Calidad. Más de 16 años como docentes en la carrera de Ingeniería de Alimentos de la Universidad de Costa Rica en temas como Microbiología de Alimentos, Gestión de Calidad e Inocuidad.

Ileana Maricruz Bermúdez Serrano, Ing., MBA.

Ingeniera de Alimentos, graduada de la Universidad de Costa Rica y Administradora de Empresas, graduada del TEC. Recientemente finalizó su Maestría en Administración de Negocios (MBA) con énfasis en la promoción de PYMEs en la Universidad de Leipzig, Alemania. Cuenta con más de 10 años de experiencia asesorando a empresas del sector agroalimentario en temas relacionados a la implementación de sistemas de gestión de inocuidad. Trabajó como auditora de NSF International, donde realizó más de 250 auditorías a plantas de alimentos y restaurantes en Centroamérica y el Caribe. Además, se desempeñó como instructora de cursos para la industria alimentaria como HACCP, Alérgenos y ServSafe. Recientemente ocupó el cargo de Gerente de Calidad en la start-up MadebyMade, procesadora de insectos comestibles en Leipzig, Alemania donde implementó el sistema de gestión de inocuidad basado en HACCP. Actualmente es parte del equipo de Calidad del Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, donde se desempeña como docente-investigadora.