



CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Capacitación asincrónica en el tema:

HACCP Avanzado
Acreditado por la International HACCP Alliance
Periodo: 2022

Semana 1

Temas a cubrir:

1. Introducción
2. Conceptos HACCP
3. Regulaciones
4. Programas Prerrequisitos
5. Buenas Prácticas de Manufactura Actuales, 21 CFR 117, Subparte B de la FDA
 - Introducción
 - [Módulo 1](#): Regulación y Entrenamiento BPM
 - [Módulo 2](#): Personal
 - [Módulo 3](#): Planta y Terreno
 - [Módulo 4](#): Operaciones Sanitarias
 - [Módulo 5](#): Instalaciones y Controles Sanitarios
 - [Módulo 6](#): Equipo y Utensilios
 - [Módulo 7](#): Procesos y Controles, incluye clase de video: Control de la Contaminación microbiana durante el procesamiento por The Food Processing Center por parte de University of Nebraska Lincoln
 - [Módulo 8](#): Almacenamiento y Distribución
 - [Módulo 9](#): Conservación y distribución de subproductos alimentarios humanos para su uso como alimento animal
 - [Módulo 10](#): Niveles de acción por defectos
6. Realizar Ejercicios Interactivos
7. Revisar material de apoyo:
 - **Clase de video**: Introducción Microbiología de los Alimentos, por parte del Centro de Procesamiento de Alimentos de la Universidad de Nebraska-Lincoln
 - **Video**: Como evitar los 8 grandes alérgenos alimentarios
 - **Video Clip**: Todos deberíamos lavarnos las manos por al menos 20 segundos, por Produce Safety Alliance
 - **Video**: Buenas Prácticas de Manufactura por PEPSICO
8. Realizar Taller BPM's

Semana 2:

Temas a cubrir:

1. Procedimientos Operativos Estándar de Saneamiento -POES-
 - Introducción
 - **Área Clave 1:** Inocuidad del Agua
 - **Área Clave 2:** Condición y Limpieza de las Superficies que tienen contacto con alimentos
 - **Área Clave 3:** Prevención de la Contaminación Cruzada
 - **Área Clave 4:** Mantenimiento de estaciones de lavado y desinfección de manos, y de servicios sanitarios
 - **Área Clave 5:** Protección contra adulterantes
 - **Área Clave 6:** Etiquetado, almacenamiento y uso de compuestos tóxicos
 - **Área Clave 7:** Salud del Personal
 - **Área Clave 8:** Control de Plagas
 - Controles de Saneamiento y Controles HACCP
 - Conclusión

2. Revisión de Material de Apoyo
 - **Webinar:** Desinfectar, Sanitizar? Uso de términos en la Industria Alimentaria, Fuente: Profesionales representantes de Universidad de Vermont de EE.UU., Food Safety GT de Guatemala y Ecolab de México
 - **Material de Lectura:** Limpieza vs. Desinfección, Fuente: Produce Safety Alliance
 - **Material de Lectura:** Lineamientos para seleccionar un desinfectante etiquetado por la EPA, Fuente: Produce Safety Alliance
 - **Material de Lectura:** Desinfectantes etiquetados para uso en productos agrícolas frescos – Hoja de cálculo en Excel, Fuente: Produce Safety Alliance
 - **Material de Lectura:** Plagas Comunes de Sitios Urbanos: Identificación, Prevención y Control, Fuente: Penn State

3. Realizar Taller POES
4. Tareas Preliminares

Semana 3

Temas a cubrir:

1. Análisis de Peligros
2. Puntos Críticos de Control
3. Límites Críticos
4. Monitoreo

5. Realizar Taller Desarrollo de un Plan HACCP. Producto: Proceso de producción pendiente a asignar

Semana 4

Temas a cubrir:

1. Acciones Correctivas
2. Verificación
3. Validación
4. Organización y Gestión de Programas HACCP
5. Realizar Talleres: (5.1) Taller de verificación de los programas de prerrequisitos y PCC. (5.2) Taller de validación del Plan HACCP y PCCs, ambos siguiendo el ejercicio con el producto asignado.

Semana 5

Temas a cubrir:

1. Realizar Ejercicios Interactivos para HACCP
2. Revisión de Material de Apoyo:
 - Clase de video: Fuentes de Microorganismos en Alimentos por The Food Processing Center por parte de University of Nebraska Lincoln,
 - Norma Chilena del Sistema HACCP,
 - Material de lectura Documentos HACCP por Texas of University,
 - Material de lectura Gestión de Inocuidad por Texas of University,
 - Material de lectura Contaminación Cruzada por Gobierno de Argentina
3. Realizar Evaluación Final (se habilitará en esta semana)

Semana 6

Temas a cubrir:

4. Entrega de notas (Nota mínima de aprobación 75 pts)
5. Emisión y envío de certificados a la dirección que indique la empresa

NOTA: Enviar talleres, dudas o comentarios a capacitaciones@foodsafetygt.com

Tutor del curso: MA. Ing. Ana Cristabel Hernández Torres

E-mail: chernandez@foodsafetygt.com

Tel: (502) 55212157

Ciudad de Guatemala