

EDUCACIÓN CONTINUADA



UNIVERSIDAD
LIBRE®

Seccional Pereira

CURSO

BPM Y HACCP NIVEL **A**

Análisis de peligros y puntos críticos de control y buenas prácticas de manufactura

➡ **Modalidad**
Semipresencial

➡ **Duración**
20 horas

#SER
#LIBRE
ES APRENDER CON LOS MEJORES

INSCRIPCIONES
ABIERTAS

Duración
 **20**
Horas

Viernes:
6:00 p.m. – 10:00 p.m.
Sábados:
7:00 a.m. – 12:00 m.

Inversión

Estudiantes:	\$ 450.000
Egresados:	\$ 500.000
Externos:	\$ 550.000

COMPETENCIAS A DESARROLLAR

EN EL SABER (Competencia técnica):

- Reconocer el plan HACCP como una herramienta adecuada para la gestión de riesgos de inocuidad en la industria de los alimentos.
- Comprender los componentes esenciales necesarios para un plan HACCP: Pre-requisitos, preliminares y principios.
- Reconocer algunos de los principales peligros que se identifican en la industria de alimentos para ser tenidos en cuenta como entrada al análisis de peligros en el plan HACCP.

EN EL SABER HACER (Competencia metodológica):

- Establecer el orden lógico de los principios HACCP como metodología sistemática para asegurar la inocuidad alimentaria.
- Implementar Programas Pre-requisitos Operacionales o Puntos Críticos de Control como medidas de control ante los riesgos en seguridad alimentaria visualizados por el análisis de peligros.

EN EL SABER SER (Competencia personal):

- Liderar equipos multidisciplinarios para desarrollar estrategias de mitigación de eventos asociados a seguridad alimentaria en el sector productivo.

EN EL CONVIVIR (Competencia Interpersonal):

Identificar y definir los mecanismos necesarios para implementar, verificar, registrar, dar seguimiento y medir el funcionamiento del Sistema HACCP dentro de los procesos de una organización.

OBJETIVOS GENERAL Y ESPECÍFICOS

Objetivo General

Comprender la metodología que permita al participante establecer e implementar un Sistema HACCP dentro de una organización, e identificar el desarrollo de los Programas de Prerrequisitos.

Objetivos Específicos

- Identificar peligros y luego eliminarlos o reducirlos.
- Prevenir los peligros a través de un monitoreo continuo y efectivo.
- Establecer acciones correctivas al mismo tiempo que se efectúa el monitoreo.
- Documentar sus actividades de seguridad alimentaria.
- Verificar si el programa está funcionando efectivamente.

Desarrollo Temático

- **BPM – Buenas prácticas de manufactura**
- **BPL – Buenas prácticas de laboratorio**
- **Programas prerrequisito**
- **Fundamentos HACCP**
- **Identificación de peligros**
- **Principios HACCP**
- **Implementación HACCP**
- **Normatividad vigente**

JUSTIFICACIÓN

Curso introductorio que permite:

El curso de introducción en BPM y HACCP les permitirá entender los principios y leyes relacionadas con los requisitos de calidad e inocuidad alimentaria. También permitirá comprender a detalle los estándares alimentarios internacionales armonizados, las guías y códigos de práctica esbozados por la Comisión del Codex Alimentarius, con la finalidad de implementar planes de aseguramiento de la calidad en toda la cadena productiva y el desarrollo de los enfoques preventivos mediante la herramienta HACCP.

MARCO METODOLÓGICO

Presentación de los temas por parte del expositor combinada con el trabajo de los participantes.

Clases magistrales, ejercicios en clase y talleres prácticos.

PÚBLICO OBJETIVO

El curso está dirigido a un amplio espectro de profesionales de la industria alimentaria, incluyendo:

Responsables de calidad y seguridad alimentaria: Profesionales encargados de asegurar que los productos alimentarios cumplan con las normativas de inocuidad, calidad y estándares internacionales.

Personal de producción y operaciones: Encargados de implementar controles y monitorear los procesos de fabricación, garantizando que se cumplan las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y los estándares de HACCP.

Pequeñas y medianas empresas alimentarias: Propietarios, gerentes y técnicos de PYMES que buscan acceder a mercados más exigentes y cumplir con las regulaciones internacionales de seguridad alimentaria.

Estudiantes y recién graduados: En carreras de tecnología de alimentos, microbiología y áreas afines y personas interesadas en adquirir conocimientos avanzados para mejorar sus competencias y oportunidades laborales dentro de la industria alimentaria.