

e-Learning
Capacitación en modalidad Webinar
«**HACCP Avanzado**»

Temario:

Duración total: 15 horas

Sesiones: 10 de 1.5 horas c/u

Modalidad: Webinar (impartido por internet)

Temario:

1. Repaso y clarificación de términos y conceptos de inocuidad y de la Metodología HACCP.
2. Concepto de validación, proceso y enfoques de validación. Ejemplos.
3. Conceptos básicos de estadística y muestreo para pruebas de validación.
4. Ejemplos de validación de medidas de control.
5. Diferencias entre la Metodología HACCP del Codex Alimentarius y lo establecido en esquemas de Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria (ISO 22000:2005, SQF).
6. Generalidades de la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA, por sus siglas en inglés) y Regulación de Controles Preventivos* para alimentos para consumo humano de la FDA.



Curso avalado
por
*International
HACCP Alliance*

Aprende el proceso y los diferentes enfoques para llevar a cabo la validación de las medidas de control del Plan HACCP. Actualízate en temas relacionados a HACCP.



Objetivos específicos del curso:

- Clarificar términos y conceptos de la Metodología HACCP.
- Comprender la diferencia entre los conceptos de verificación y validación, según la Metodología HACCP.
- Aprender herramientas de estadística y muestreo que pueden ser usadas en los pruebas de validación.
- Conocer los diferentes enfoques de validación y su aplicación en ejemplos de la industria.
- Aprender los pasos que se deben seguir para hacer una correcta validación.
- Conocer las diferencias que existen entre la Metodología HACCP conforme al CODEX Alimentarius y lo que establecen otros esquemas de certificación.
- Conocer de qué se trata la Ley de Modernización de Inocuidad de los Alimentos de la FDA de Estados Unidos (FSMA por sus siglas en inglés).
- Conocer las diferencias entre la Metodología HACCP del Codex Alimentarius y el enfoque de Controles Preventivos Basado en Riesgo propuesto por la FDA en FSMA.

Dirigido a:

Miembros del equipo HACCP que tienen los conocimientos teóricos y prácticos para la aplicación de la Metodología HACCP y experiencia en elaboración de Planes HACCP.

Capacitarte por internet te ofrece las siguientes

ventajas

- El curso puede tomarse desde cualquier ubicación que tenga conexión a Internet.
- No requieres paquetes computacionales ni licencias especiales.
- Los instructores son expertos en el tema y podrás preguntarles tus dudas.
- Podrás descargar materiales complementarios (ejemplos de documentos, formatos, información bibliográfica).
- Podrás participar en un grupo de discusión e intercambio de experiencias con otras personas que también están en la industria de alimentos.
- A medida que vayas avanzando con cada tema puedes ir implementando en la empresa.

Y todo esto a un precio muy accesible.
EXCELENTE RELACIÓN COSTO- BENEFICIO

Horarios y costos:
Solicitar información a
info@ideafoodsafetyinnovation.com

Teléfono:
01 8181430750



Requerimientos del equipo:

Windows

Windows XP (32 bit con 32 bit JVM)
Windows Vista (32 bit con 32 bit JVM)
Windows Vista (64 bit con 64 bit JVM)
Windows 7 (32 bit con 32 bit JVM)
Windows 7 (64 bit con 64 bit JVM)
Pentium III 1 GHz procesador
Sun Java 1.5.0_17, Sun Java 1.6.0_12 o una versión más reciente.
Navegador: Internet Explorer 7, Internet Explorer 8, Firefox 3.5 y Firefox 4.0

Macintosh:

OS X 10.5 (32 bit con 32 bit JVM)
OS X 10.6 (64 bit con 32 bit JVM)
OS X 10.6 (64 bit con 64 bit JVM)
G4, G5 o Procesador Intel.
Apple Java 1.5.0_16 (J2SE5-32 bit), Apple Java 1.6.0_07 (J2SE5-64 bit).
Navegador: Safari 3 y Safari 4.

Y ambos requieren para operar el programa:

- 256 MB de memoria RAM
- 20 MB de espacio libre en DD.
- 28.8 kbps velocidad de conexión a Internet.

Si aun no cuentas con conocimientos de HACCP básico o necesitas reforzar tus conocimientos IDEA FSI te invita a llevar el curso básico en línea por un precio especial si te inscribes a ambos (básico y avanzado).

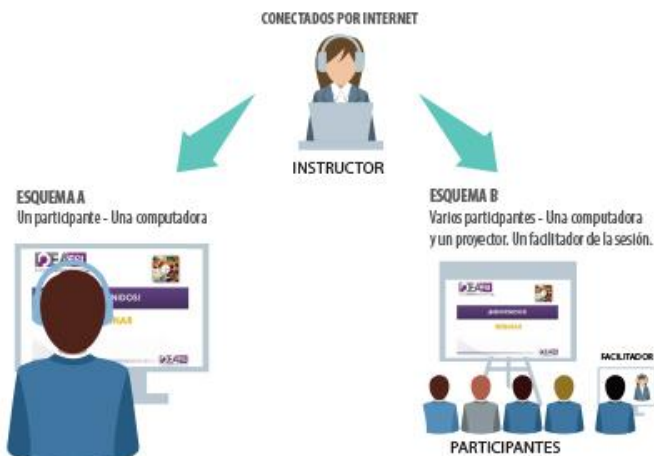
¡INSCRÍBETE!



ESQUEMAS, MODALIDADES Y PRECIOS

Esquema para tomar las sesiones

- A. Un participante
Una computadora
- B. Varios participantes
Una computadora
+ un proyector



Modalidad

Versión grabada

El participante puede iniciar la capacitación en cualquier momento, en el horario y días de su preferencia, y avanzar con las sesiones a su propio ritmo. Los participantes pueden enviar sus dudas y comentarios por correo electrónico a los instructores para ser atendidos en menos de 24 horas.

PRECIOS

Cantidad	Costo unitario
Individual	\$4,100
2 o 3 participantes	\$3,260
De 4 participantes adelante	\$2,650

Precios MXN, NO INCLUYEN IVA

*El diploma con sello de International HACCP Alliance tiene un costo adicional de \$450 pesos + IVA por participante mas gastos de envío.

El curso está acreditado por la **International HACCP Alliance**, por lo que nuestros participantes tienen la opción de obtener su diploma con el sello* de la **International HACCP Alliance**.



Mas información:

info@ideafoodsafetyinnovation.com

Teléfono: 01 8181430750