Sacbé Hanal
CONSULTORÍA EMPRESARIAL

EXPERTO CERTIFICADO HACCP IHA

Este programa cuenta con la Acreditación de la ***International HACCP Alliance*** por lo que al concluirlo los participantes obtendrán un certificado con el sello dorado de la IHA.

Sacbé Hanal cuenta con el registro LSN-171019-GQA-0013 como Agente Capacitador Externo ante la STPS.

www.sacbehanal.com

@Sacbé Hanal Consultoría en Inocuidad

@Sacbé Hanal

55 8512 4216

Sacbé Hanal
CONSULTORÍA EMPRESARIAL

EXPERTO CERTIFICADO HACCP IHA

OBJETIVO GENERAL

Experto Certificado en HACCP—IHA

Al finalizar el curso el participantes:

Conocerá los conceptos teórico-prácticos que fundamentan el criterio de inocuidad de un experto en el Sistema HACCP. Mediante el estudio de los conceptos y su aplicación en actividades de taller de acuerdo con un programa acreditado por la *International HACCP Alliance*.

Conocerá y Aplicará los pasos requeridos para el diseño e implementación de un Plan HACCP para cualquier proceso o producto de la Industria Alimentaria. Mediante la ejecución de los Pasos Previos para el diseño de un Plan HACCP de acuerdo con el *Codex Alimentarius* de la FAO-OMS y el NACMCF .

Aplicará el criterio de inocuidad para el diseño de su propio Plan HACCP enfocado a su producto o proceso. Mediante la ejecución de los 7 principios del HACCP, de acuerdo con los 7 principios del *Codex Alimentarius* de la FAO-OMS y el NACMCF.

Sacbé Hanal
CONSULTORÍA EMPRESARIAL

INTERNATIONAL HACCP ALLIANCE

EXPERTO CERTIFICADO HACCP IHA

TEMARIO

1. Fundamentos del Criterio de Experto en HACCP

   - Introducción al HACCP
   - POE
   - Programas de Prerrequisitos

2. Pasos Previos al diseño de un Plan HACCP

3. Principio 1. Ejecutar un Análisis de Peligros e Identificar Medidas de Control

4. Principio 2. Determinar los Puntos Críticos de Control (PCC)

5. Principio 3. Establecer Límites Críticos validados

6. Principio 4. Establecer un Sistema de Control de Monitoreo para los PCC

7. Principio 5. Establecer las Acciones Correctivas a ejecutar cuando el Monitoreo indica que ha ocurrido una desviación de los Límites Críticos en un PCC

8. Principio 6. Validar el Plan HACCP y establecer Procedimientos de Verificación para confirmar que el Sistema HACCP esta funcionando como se pretende

9. Establecer la Documentación correspondiente a todos los procedimientos y registros de acuerdo con estos principios y su aplicación

10. Implementación y Gestión Experta del Sistema HACCP

Sacbé Hanal
CONSULTORÍA EMPRESARIAL

EXPERTO CERTIFICADO EN HACCP IHA

MARCO ANTONIO LÓPEZ

Lead Instructor

Médico Veterinario Zootecnista por la Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia de la Universidad Nacional Autónoma de México que cuenta con más de 19 años de experiencia en la consultoría, capacitación, auditoría, verificación y certificación en temas de BPM, POES, Programas de Prerrequisitos, Sistema TIF (sistema de gestión de inocuidad en cárnicos oficial mexicano), Sistema HACCP nivel Básico y nivel Avanzado (acreditado por la *International HACCP Alliance*), Defensa Alimentaria, Fraude Alimentario, Sistemas de Gestión de Calidad y Gestión de Inocuidad de los Alimentos.

Se encuentra acreditado por la International HACCP Alliance como Lead Instructor y certificado por la SEP-CONOCER en los estándares de Consultoría, Diseño e Impartición de cursos de Capacitación Presencial.

Algunas de las empresas con las que ha colaborado incluyen: Grupo PAISA, Kowi, Unión Ganadera de Aguascalientes, Walmart, Pilgrim's Pride, Jamcal Alimentación, OIRSA, UNAM y SENASICA.

Actualmente se desempeña como Gerente de Consultoría y Capacitación en la empresa Sacbé Hanal