SA73
Seguridad e inocuidad alimentaria

Análisis de Peligros y Evaluación de Riesgos para el sector de envases y embalajes - HARA

Solicitar Información

Inscripción On Line

DESCRIPCIÓN

El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) es un sistema preventivo de gestión de seguridad alimentaria que tiene como objetivo identificar y controlar los peligros relacionados con la seguridad de los alimentos en todas las etapas de la producción, desde la obtención de materias primas hasta el consumo final.

HARA (Análisis de peligros y evaluación de riesgos) es el equivalente del HACCP de la norma BRCGS Packaging Materials, la cual es un referente en el sector de envases y embalajes. Así como HACCP, el proceso de gestión de implantación del sistema HARA, incluye unos pasos a realizar, basados en las directrices del Codex Alimentarius.

En el contexto de materiales de envasado, HARA juega un papel crucial, ya que estos materiales pueden representar un riesgo potencial para la seguridad alimentaria si no se manejan, almacenan o procesan adecuadamente. La contaminación de los alimentos a través de sustancias migrantes de los envases, defectos en el empaque o el uso de materiales no aptos para el contacto con alimentos son algunos de los peligros que se deben controlar dentro del sistema HARA.

DIRIGIDO A

Directivos, Personal que trabajan en las áreas de gestión de calidad, así como en aseguramiento de la calidad y gestión de producción de envases de alimentos, y gestión de las operaciones, líderes de equipo de inocuidad, miembros de equipo de inocuidad, personal que busque capacitarse en el sistema HARA.

REQUISITOS ESPECIALES DE ACCESO Y OBTENCIÓN DEL TÍTULO

Requisitos para la obtención del título:

- Completar el 100% de las autoevaluaciones
- Lectura/ Estudio del material didáctico completo
- Visionado de los videos formativos
- Superar el examen final con una nota superior al 60% (3 intentos máximo)

FICHA DEL CURSO

Modalidad Elearning
Duración: 8 h
Plazo máximo de realización: 30 días

Modalidad Presencial / Live-Learning
Duración: 4 h
Duración Recomendada: 1 jornada

Titulación Otorgada
Análisis de Peligros y Evaluación de Riesgos para el sector de envases y embalajes - HARA

Título emitido por

Intedya International Dynamic Advisors

Material Entregado

Las unidades didácticas están compuestas por material completo incluyendo:

- PDFs descargables
- Video – sesión explicativa de la unidad temática
- Presentaciones del tema
- Autoevaluaciones

SA73
Seguridad e inocuidad alimentaria

Análisis de Peligros y Evaluación de Riesgos para el sector de envases y embalajes - HARA

Solicitar Información

Inscripción On Line

FICHA DEL CURSO

Modalidad Elearning
Duración: 8 h
Plazo máximo de realización: 30 días

Modalidad Presencial / Live-Learning
Duración: 4 h
Duración Recomendada: 1 jornada

Titulación Otorgada
Análisis de Peligros y Evaluación de Riesgos para el sector de envases y embalajes - HARA

Material Entregado

Las unidades didácticas están compuestas por material completo incluyendo:

- PDFs descargables
- Video – sesión explicativa de la unidad temática
- Presentaciones del tema
- Autoevaluaciones

Título emitido por

Intedya
International Dynamic Advisors

TEMARIO

Unidad 1. Introducción - ¿Qué es HARA?

Unidad 2. Desarrollo e Implementación de HARA