



HACCP para Restaurantes

Objetivos:

- *Desarrollar un análisis de peligros acorde a las operaciones desarrolladas en un servicio de alimentos.*
- *Enfatizar las etapas para el desarrollo de un plan HACCP.*
- *Resaltar la importancia de los prerrequisitos en la adecuada implantación del sistema.*
- *Conocer los requisitos para la validación del sistema.*

Dirigido a:

Profesionistas que se desarrollen en la Industria de Alimentos (calidad, investigación, desarrollo y áreas afines), estudiantes de Ingeniería Química, Química de Alimentos, Ingeniería Bioquímica, Gastronomía y Carreras afines.

Duración:

16 hrs.

Instructor:

QA Esmeralda Paz Lemus

Programa:

- 1) Desarrollo del programa de prerrequisitos
 - a) Para controlar la contaminación de los alimentos
 - b) Para controlar el crecimiento de bacterias
 - c) Para el mantenimiento de equipos
- 2) Agrupación de menús
- 3) Realización del análisis peligros
- 4) Implementar medidas de control a los programas de prerrequisito y los PCC's de los planes HACCP y establecer límites críticos
- 5) Análisis de las operaciones y etapas más usadas en un servicio de alimentos.
- 6) Establecimiento de procedimientos de monitoreo
- 7) Desarrollo de acciones correctivas
- 8) Verificación del sistema
- 9) Desarrollo y mantenimiento de registros
- 10) Validación de los planes HACCP.



Esmeralda Paz Lemus

Correo electrónico: lefix04@yahoo.com.mx

I.- STATUS ACTUAL.

- Gerente de Desarrollo de proyectos de LEFIX y Asociados
- Instructora acreditada por la Internacional HACCP Alliance desde 2005.
- Miembro del Institute of Food Technologists (IFT) desde 2004.
- Coordinadora de logística del comité organizador del Simposio Internacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria del Caribe, que se desarrolla bianualmente con Auspicio de la FAO y ALACCTA y que en 2009 tuvo su tercera edición.
- Parte del comité mexicano de Higiene y de Frutas y Hortalizas de Codex Alimentarius a partir de 2007.
- Profesor de asignatura en la Facultad de Química de la UNAM desde 2008.

II.- TRAYECTORIA PROFESIONAL

- De enero de 2004 a diciembre 2007 ayudante de profesor (extracurricular) en la materia de Productos Vegetales de la carrera de Química de Alimentos en la Facultad de Química, UNAM.
- Participante del subprograma 127 "Formación básica en investigación" de la facultad de Química de la UNAM durante el periodo 2003-2004, con nombramiento de ayudante de profesor tipo A.
- Desarrolló su Servicio Social en el Instituto Nacional de Nutrición, en el Desarrollo de Nuevos productos para personas Diabéticas, Hipertensas e intolerantes a la Lactosa.
- De Abril de 2004 a la fecha colaboradora de LEFIX y Asociados como Gerente de Desarrollo de proyectos.
 - 1) Asesora e instructora en implantación de HACCP, Buenas Prácticas de Manufactura, GMP's, Procedimientos Operativos Estandarizados de la Sanitización (SSOP's) y Prerrequisitos de HACCP, Microbiología de alimentos, Microbiología sanitaria, Manejo Higiénico de Alimentos, Desarrollo de Nuevos productos, sistemas de gestión ISO 22000, entre otros)
 - 2) Auditora de HACCP, Prerrequisitos de HACCP y Buenas prácticas de Manufactura (GMP's).
- Ha participado en reuniones de Normalización como: El proyecto de norma para jugos y la presente actualización de la NOM 051 SCFI de etiquetado de alimentos,

III.- EXPERIENCIA EN LA DOCENCIA.

Desde junio de 2005 imparte el módulo de Bioseguridad e Inocuidad del seminario de titulación para la carrera de Ingeniería Química de la Universidad Simón Bolívar, y desde septiembre de 2007 como parte del paquete terminal los módulos de Inocuidad y Mercadotecnia Alimentaria así como las materias de Tecnologías Emergentes y Desarrollo de Nuevos Productos.

Académico de la UNAM a partir de febrero 2009 impartiendo la asignatura de Laboratorio de Tecnología de Alimentos.



IV.- ESTUDIOS PROFESIONALES Y CURSOS CORTOS:

Licenciatura en Química de Alimentos (1999-2003) Facultad de Química UNAM.

Ha asistido a diversos cursos y seminarios relacionados con HACCP, ISO 22000, Etiquetado de Alimentos, Legislación alimentaria, Desarrollo de Nuevos productos, Prerrequisitos de HACCP, Food Defense, Sistemas de validación y procesos de alimentos entre otros.