



MINISTERIO DE TRABAJO
Y DESARROLLO LABORAL
INSTITUTO PANAMEÑO
DE ESTUDIOS LABORALES



Seminario – Taller

HACCP II: Verificación y validación de un plan HACCP

Información General del Curso

Fecha: lunes 13 y martes 14 de junio 2022
Horario: 4:00 p.m. – 7:00 p.m.
Duración del curso: 6 horas (3 horas por día)
Modalidad: Virtual por Zoom
Expositor: Ing. Rita Quintero

Taller de HACCP II

Fecha: por confirmar
Horario: 3:00 p.m. – 7:00 p.m. (4 horas)
Modalidad: Presencial
Lugar: Sindicato de Industriales de Panamá

OBJETIVO GENERAL

- Comprender elementos fundamentales del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Analizar los principales componentes del Sistema HACCP para su correcta aplicación.
- Identificar procesos de la verificación y validación del Sistema HACCP.
- Conocer casos prácticos de la implementación del Sistema HACCP.

PERFIL DE PARTICIPANTES

- Profesionales o técnicos de la industria alimentaria en cargos técnicos.
- Emprendedores que desarrollen productos o servicios en la cadena alimentaria.
- Estudiantes de pregrado o postgrado de carreras o líneas de desarrollo a fines con la cadena alimentaria.
- Consultores de servicios a empresas.
- Gerentes o profesionales de áreas comerciales o administrativas en industrias alimentarias.

CONTENIDO DEL CURSO:

UNIDAD I: INTRODUCCIÓN

1. Definiciones y origen del HACCP
2. Pasos preliminares del HACCP
3. Principios del HACCP
4. Tipos de Peligros a controlar de acuerdo a tipos de matrices y procesos

UNIDAD II: VERIFICACIÓN DE LOS PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS (PPR)

1. Concepto de verificar y validar PPR
2. Actividades para la verificación y validación de PPR
3. Ejemplos de actividades específicas para la verificación y validación de PPR
4. Análisis de caso

UNIDAD III: VERIFICACIÓN DE LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC)

1. Componentes de la verificación de los PCC.
2. Identificación de responsables y frecuencias de las actividades de verificación de los PCC.
3. Registros de verificación de los PCC.

UNIDAD IV: VERIFICACIÓN DEL SISTEMA HACCP

1. Identificación las diferencias entre plan y sistema HACCP
2. Descripción de los componentes de la verificación del sistema HACCP
3. Ejemplos de actividades conducidas en la verificación del sistema HACCP
4. Identificación responsables y frecuencias de las actividades de verificación del sistema HACCP
5. Identificación los registros de verificación del sistema HACCP
6. Demostración de los resultados de la verificación del sistema HACCP

UNIDAD V: VALIDACIÓN DEL PROGRAMA HACCP

1. Diferencias entre verificación del Sistema HACCP y validación del Plan HACCP
2. Evaluación del análisis de peligros y otros componentes del Plan HACCP
3. Ejemplos de actividades realizadas durante la validación del Plan HACCP
4. Responsables de la validación del Plan HACCP
5. Registros de la validación del Plan HACCP
6. Interpretación y utilización de los resultados de la validación del Plan HACCP

Información del Facilitador:



RITA MERCEDES QUINTERO QUINTERO

Dirección permanente: Ciudad de Panamá
E-mail: ritaquintero09@gmail.com

Celular: +507 63929721
Nacionalidad: Panameña

EDUCACIÓN

Universidad Tecnológica de Panamá Ingeniería en Alimentos – 2013 Índice: 2.68 / 3.00 (Capítulo de honor) Idoneidad como Ingeniera en Alimentos: C.I.Nº 2014-059-005	Panamá, República de Panamá
Universidad Interamericana de Panamá Especialización en Alta Gerencia – 2014 Índice: 3.00 / 3.00	Panamá, República de Panamá
Universidad Interamericana de Panamá Maestría en Administración de Negocios con énfasis en Gerencia Estratégica - 2015 Índice: 2.93 / 3.00	Panamá, República de Panamá
The George Washington University Specialization in Operations Management - 2017	Washington DC, Estados Unidos de América
EUNCET Business School y Universidad Politécnica de Cataluña Master Especializado en Dirección de Operaciones - 2018 Índice: 9.4 / 10.00	Terrasa, Barcelona, España

ENTRENAMIENTO ESPECIALIZADO / SEMINARIOS / CURSOS / CONGRESOS

I Simposio de la Facultad de Ciencias y Tecnología

“Ciencia y Tecnología para la Promoción y Fortalecimiento del Desarrollo de Nuestro País”
Octubre 2008
Universidad Tecnológica de Panamá

Primer Congreso Panameño de Ciencias y Tecnologías de Alimentos (COPCYTA)

“Fortaleciendo y Promoviendo el Desarrollo de la Industria Alimentaria de Panamá”
Octubre 2010
Universidad Tecnológica de Panamá y Colegio Panameño de Ciencia y Tecnología

Seminario Técnico sobre Proteínas de Suero de Leche e Ingredientes Lácteos

Septiembre 2011

U.S. DAIRY EXPORT COUNCIL, Panamá

Curso: Control de Calidad de Productos Cárnicos

Octubre 2011 – Diciembre 2011

Instituto Nacional de Formación Profesional y Capacitación para el desarrollo humano (INADEH)

Primer Congreso Panameño de Ingeniería en Alimentos (COPANIA)

“Promoviendo las nuevas tendencias del mercado agroalimentario”

Abril 2012

Universidad Tecnológica de Panamá

Seminario – Taller: Tecnología de Materiales en la Industria Alimentaria

Diciembre 2012

Universidad Tecnológica de Panamá y UMCCORR

Curso de Inglés: Nivel 11/11, Intermedio Alto 2

Octubre 2011 – Marzo 2013

Centro Especializado de Lenguas, UTP

Introducción, Interpretación e implementación de la Norma FSSC 22000

16 y 17 de Abril 2013

Luisa Tapia, AIB, Panamá

Curso de Auditor Interno de la Norma FSSC 22000

18 de Abril 2013

Luisa Tapia, AIB, Panamá

Seminario BPM, SSOP y HACCP

21, 22 y 23 de Mayo 2013

Natalie Moya y Priscilla Martínez, Agro & Food Integrity, Panamá

Seminario: Herramientas para la Estimación de la Vida Útil Sensorial de los Alimentos

4 y 5 de julio de 2013

Claudia Pérez, GCL capacita, Panamá.

Certificación Internacional en Pastelería: Módulo 1, 2, 3 y 4.

16-18 de julio de 2013 / 12-14 de septiembre de 2013 / 29-31 de octubre de 2013 / 20–22 de noviembre de 2013.

Juan Manuel Tiznado, American Institute of Baking (AIB), Panamá.

Seminario: Desarrollo e Implementación del Programa Control de Material Extraño

22 de agosto de 2013

Pablo Espinosa, AIB, Panamá

Seminario: HACCP III: Auditoría del Sistema HACCP

6 y 7 de septiembre de 2013

Samuel Rognon, AIB, Panamá

Seminario: Cadena de Frío en la Industria Alimentaria

24 de septiembre de 2013

Agro & Food Integrity y Thermo King de Panamá, Panamá

Seminario: Aseguramiento Microbiológico para Plantas de Alimentos

18 y 19 de noviembre de 2013

Carolina Calderón, AIB, Panamá.

Seminario: Manejo Integrado de Plagas

19, 20 y 21 de marzo de 2014

Mauricio Letort, AIB, Panamá.

Seminario: HACCP I y sus Prerrequisitos

9, 10 y 11 de abril de 2014

Samuel Rognon, AIB, Panamá.

Seminario: Seguridad para Plantas de Alimentos (Food Defense)

2, 3 y 4 de septiembre de 2014
Alfonso Gasca, AIB, Panamá.

Seminario: Baking Industry 101

9, 10 y 11 de Septiembre de 2014.
Juan Manuel Tiznado, American Institute of Baking (AIB), Panamá.

Seminario: Formación de Auditores Internos de Sistemas de Gestión basado en ISO 19011:2011.

19 y 20 de Enero de 2015.
Eduardo Motta, Consultor/Auditor de Sistemas de Gestión, Panamá.

Seminario: HACCP II: Monitoreo, Verificación y Validación

21 y 22 de Abril de 2015, 12 y 13 de Abril de 2016.
Samuel Rognon, Food Product Integrity (FPI), Panamá.

Seminario: Diseño y Mantenimiento Sanitario

14 y 15 de Mayo de 2015
Pablo Espinoza, Food Product Integrity (FPI), Panamá.

Seminario: Manejo Integrado de Plagas

23, 24 y 25 de junio de 2015
Mauricio Letort, Food Product Integrity (FPI), Panamá.

Seminario de Análisis de Riesgos en la Cadena de Producción de Alimentos: Base para la gestión de la Inocuidad.

23 y 24 de Noviembre de 2015.
Janeth Luna y Marcos Sánchez, Centro Regional Universitario de Coclé de la Universidad de Panamá.

Servsafe Certification

Certificación Servsafe válida hasta el 25 de febrero de 2020.

Seminario: HACCP III: Auditoría del Sistema HACCP

21, 22 y 23 de junio de 2016.
Samuel Rognon, Food Product Integrity (FPI), Panamá

Seminario: FSSC 22000: Esquema de Certificación de Sistemas de Gestión de la Inocuidad.

14, 15 y 16 de Febrero de 2017.
Samuel Rognon y Alvaro Castillo, Food Product Integrity (FPI), Panamá

Seminario: Foreign Supplier Verification Programs, FSPCA.

22 de agosto de 2017.
Marcos Sánchez-Plata, Panamá

Seminario: Food Safety Summit Yum! La&C

24 al 26 de Octubre de 2017.
Yum! Brands, San José, Costa Rica

Seminario: Determinación de Vida Útil.

5 y 6 de marzo de 2018.
Sara Valdés, Panamá

Seminario: XX Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos.

7 al 9 de marzo de 2018.
Sara Valdés, Panamá

Seminario: Interpretación para la implementación del Esquema FSSC 22000.

14 y 15 de Marzo de 2018.
Samuel Rognon, Food Product Integrity (FPI), Panamá

Seminario: Formación de Auditores Internos para Plantas de Alimentos bajo la Norma ISO 19011:2018

24 y 25 de abril 2019.
Roy Williams Goti, RWG Strategic Group, Panamá

Seminario: Importancia del Análisis de Datos en la Gestión del Monitoreo Ambiental

16 de agosto 2019.
Ruth Dallos y Anyi Gutiérrez, 3M, Panamá

Seminario: Interpretación de la Norma BRC

21 y 22 de agosto 2019.
Gerardo Ugalde, Panamá

Seminario: Lineamientos FSSC 22000 versión 5.0

25 de septiembre 2019.
Mayela Avila, Panamá

Seminario: Trazabilidad y Retiro

20 y 21 de abril de 2020.
Natalie Moya, Panamá

Seminario: Gestión de las Acciones Correctivas

6 y 7 de abril de 2021.
AgroBioTek Internacional

-Instructor y Coordinador de Exámenes Aprobado y Registrado por ServSafe International.

-Instructor Aprobado por la International HACCP Alliance.

-Auditor Aprobado por Yum! Brands International para todos sus lineamientos.

-Auditor Aprobado por NSF International para el programa de Retail.

EXPERIENCIA LABORAL RECIENTE

LOUISIANA STATE UNIVERSITY

**Baton Rouge, Louisiana, Estados Unidos de América.
Septiembre 2016 – Diciembre 2016.**

- Desarrollo de Proyecto de Investigación: Quitosano como antimicrobiano en la Industria Alimentaria en la Facultad de Nutrición y Ciencia de Alimentos de la Universidad Estatal de Luisiana.

AGRO & FOOD INTEGRITY INTERNACIONAL - AFI (Sede Panamá) – Compañía consultora de la Industria Agrícola y Alimentaria. Abril 2013 – Actualidad

Ingeniera en Alimentos/Asesora/Auditora/Capacitadora, con experiencias en países como: Estados Unidos, México, Nicaragua, El Salvador, Costa Rica, Panamá, Aruba, Colombia, Ecuador, Chile, Paraguay, Bolivia, Argentina, España y Portugal.

- Desarrollo y ejecución de capacitación y seminarios a la industria agrícola y alimentaria (plantas de procesos, plantas de empaques, centros de distribución, transporte de alimentos, restaurantes y proveedores) en temas de Integridad Alimentaria: BPM, SSOP, otros Programas de Prerrequisitos, HACCP, Cadena de Frío, Mejora Continua, Certificación Servsafe, Normas GFSI (FSSC 22000, BRC), normas nacionales e internacionales.
- Asesorías, Consultorías, Inspecciones, Pre-Auditorías y Auditorías a plantas de procesos, plantas de empaques, centros de distribución, transporte de alimentos, restaurantes y proveedores, en BPM, SSOP, otros Programas de Prerrequisitos, HACCP, Cadena de Frío, Mejora Continua, Certificación Servsafe, Normas GFSI (FSSC 22000, BRC, entre otras), normas nacionales e internacionales.
- Desarrollo de Auditorías Externas a proveedores de QSR (Proveedores de Quiznos, Smashburger, Teriyaki)
- Auditora Yum! Brands para plantas de alimentos, centros de distribución, transporte y plantas de empaques, en temas de inocuidad y calidad. Experiencia en plantas de alimentos de Latinoamérica e Iberia.
- Desarrollo e implementación de Sistemas de Gestión de Calidad, bajo la norma ISO 9001.
- Ponencia en el II Congreso Panameño de Ingeniería en Alimentos (COPANIA), con el Taller: "Inspecciones y Auditorías en la Industria Alimentaria" (6 y 7 de mayo de 2014).
- Ponencia en el III Congreso Panameño de Ingeniería en Alimentos (COPANIA), con el Taller: "Herramientas para un control efectivo de plagas preservando el medio ambiente" (18 y 19 de Abril de 2016).
- Líder de AFI Panamá, hasta el año 2020: organización, servicio al cliente, facturación, proyección anual, indicadores, mejora continua, medición de la productividad, logística y organización de Seminarios a todo público, gestión de operaciones.

NSF INTERNATIONAL (Sede Costa Rica) – Compañía de auditoría, inspección, certificación, capacitación, análisis y consultoría en todos los países de América Central y El Caribe. Febrero 2015 – Actualidad

- Desarrollo de Auditorías Externas a restaurantes bajo normas NSF (National Science Foundation): KFC, Pizza Hut, Taco Bell, Friday's, Dunkin Donuts, Hard Rock Café, Hooters, Olive Garden, Carl's Jr, Domino's Pizza, P.F. Chang's en Centroaméri