

ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

El objetivo del presente curso es brindar a los participantes los conocimientos básicos necesarios para aplicar los conceptos y la metodología que permiten lograr una exitosa puesta en marcha del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control



Módulos



I: Introducción al sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP).

- Origen del sistema HACCP



II: HACCP.

- Definiciones
- Terminología relacionada.
- ¿De dónde viene HACCP?
- ¿Cómo es el sistema?
- ¿Por qué implementar HACCP?



III: Programa de Pre-Requisitos.

- ¿Qué son los Pre-Requisitos?
- POE
- POES



IV: Diseño y desarrollo de HACCP.

Formación del equipo HACCP

- Paso 1. Formación del equipo HACCP.
- Paso 2. Descripción del producto.
- Paso 3. Determinación del uso previsto del producto.
- Paso 4. Diagrama de flujo.
- Paso 5. Confirmación del diagrama de flujo.



V: Los 7 Principios para la aplicación del sistema HACCP.

- Principio N° 1 del Sistema HACCP
- Principio N° 2 del Sistema HACCP
- Principio N° 3 del Sistema HACCP
- Principio N° 4 del Sistema HACCP
- Principio N° 5 del Sistema HACCP
- Principio N° 6 del Sistema HACCP
- Principio N° 7 del Sistema HACCP



VI: Los 7 Principios para la aplicación del sistema HACCP.

- Beneficios para la empresa
- Beneficios para el trabajador
- Beneficios para el consumidor

Modalidad: A distancia