



## TEMARIO

---

### HACCP AGRO



## HACCP AGRO

**DURACIÓN:**  
16 horas

**Certificado de aprobación con reconocimiento Global Standards /  
Constancia de participación.**

HACCP, *Hazard Analysis Critical Control Point* (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), es un método reconocido internacionalmente, que tiene como objeto identificar y evaluar los peligros significativos en la producción de alimentos para aplicar medidas de control correspondientes y así prevenir, eliminar o reducir dichos peligros a un nivel aceptable.

Las nuevas tendencias en el consumo mundial de alimentos se orientan a la demanda de productos que cumplan normas de sanidad, inocuidad y calidad cada vez más estrictas. Dicha exigencia obedece al aumento en la competitividad en razón de la globalización de los mercados.

Las distintas crisis alimentarias que se han suscitado en la última década, como la contaminación microbiana de frutas y hortalizas frescas, la encefalopatía espongiforme bovina, la influenza aviar, la preocupación que generan los residuos de plaguicidas y alimentos contaminados por patógenos, entre otros, han sensibilizado aún más a los consumidores con respecto a las condiciones en que se producen y comercializan los alimentos, por lo que se exigen las máximas garantías para asegurar que el consumo de alimentos no represente ningún riesgo para la salud.



### OBJETIVOS

Con este curso se pretende que el asistente logre entender la importancia de los conceptos principales del sistema HACCP aplicados al sector Agroalimentario y empaque en fresco, así como la de los programas prerrequisitos y las tareas preliminares de este programa; y comprender los 7 principios de HACCP, los cuales se aplican en la industria de alimentos en general, para la adecuada implementación de los requerimientos.



### PRERREQUISITOS

Que los asistentes cuenten preferentemente con conocimientos o formación académica con fundamentos agroalimentarios (agrícola, pecuario o acuícola), así como en la producción, manipulación, empaque y procesamiento de alimentos en general.



### DIRIGIDO A

- Personal responsable de implementación del sistema preventivo.
- Personal operativo del área de inocuidad agrícola de empresas agroalimentarias para consumo humano empaquetado en fresco o procesado.
- Empresarios agrícolas interesados en certificarse en este sistema.
- Asesores que desean implementarlo en el sector Agro.
- Egresados o estudiantes universitarios en su último año de carrera que deseen conocer este sistema de procesos de empaque en fresco o producción primaria.



## TEMARIO

- Conceptos principales del sistema HACCP aplicados en empaques de frutas y hortalizas.
- Secuencia lógica para implementar un HACCP en empaques de productos frescos.
- Programa de Prerrequisitos para empaques.
- Pasos o tareas preliminares.
- Cómo aplicar en el empaque los siete principios del HACCP.
- Establecimiento del Plan HACCP.



## CERTIFICACIONES



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares nacionales e internacionales. Los participantes que lo aprueban de manera satisfactoria recibirán un certificado de validación de competencias avalado por GlobalSTD.



## CONTÁCTANOS

---

 LADA SIN COSTO  
800 277 6242

 [info@globalstd.com](mailto:info@globalstd.com)

[online.globalstd.com](http://online.globalstd.com)

