



TEMARIO

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





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

DURACIÓN:
16 horas

El sistema HACCP, que tiene fundamentos científicos y un carácter sistemático, permite identificar peligros específicos y medidas para su control, con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos. El HACCP es un instrumento para evaluar los peligros y establecer sistemas de control que se centran en las medidas de control para los peligros significativos a lo largo de la cadena alimentaria, en lugar de basarse principalmente en realizar pruebas sobre el producto final.

Este curso te permitirá implementar la metodología HACCP, definir los peligros potenciales, los puntos críticos, límites y medidas de control dentro de los procesos de tu organización.



OBJETIVOS

- Comprender la metodología que permita al participante establecer e implementar un Sistema HACCP dentro de una organización, e identificar el desarrollo de los Programas de Prerrequisitos.
- Comprender en qué consisten los doce pasos requeridos para el desarrollo de un Sistema HACCP.
- Identificar las buenas prácticas de fabricación como parte de las medidas de control del Sistema HACCP.
- Comprender la forma de identificar los peligros potenciales para el establecimiento de medidas, límites y puntos críticos de control.
- Identificar y definir los mecanismos para implementar, verificar, registrar, dar seguimiento y medir el funcionamiento del Sistema HACCP dentro de los procesos de una organización.
- Identificar los factores clave y requisitos regulatorios y reglamentarios como soporte del Sistema HACCP.



DIRIGIDO A

Dirigido al personal interesado o responsable de implementar un Sistema HACCP, Programas de Prerrequisitos o sistemas de gestión de inocuidad alimentaria dentro de las organizaciones (miembros, supervisores, responsables y líderes de equipos de inocuidad, consultores, auditores de sistemas de gestión de inocuidad, representantes de la dirección, gerentes, etcétera).



PRERREQUISITOS

- Conocimiento de un sistema de gestión (no obligatorio).



TEMARIO

1. Introducción al HACCP.
2. Contexto y planificación HACCP.
3. Programas de prerrequisitos.
4. Etapas preliminares del HACCP.
5. Identificación de peligros.
6. Principios HACCP.
7. Implementación del plan HACCP y capacitación.
8. Efectividad y mejora.
9. Regulaciones aplicables.



CERTIFICACIONES



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en las condiciones y requerimientos establecidos por el organismo internacional HACCP Alliance.

Los participantes que lo aprueben de manera satisfactoria recibirán un certificado de validación de competencias avalado por Global Standards y con sello dorado de la HACCP Alliance, con reconocimiento y validez internacional.



CONTÁCTANOS

 LADA SIN COSTO
800 277 6242

 info@globalstd.com

online.globalstd.com

