



## TEMARIO

---

## HACCP



## HACCP

**DURACIÓN:**  
16 horas

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

Este curso está diseñado para ofrecer al participante la metodología HACCP proporcionando una base para la comprensión y entendimiento de cada uno de los requerimientos, basado en los principios de la metodología y que a través de ello le proporcione al participante una visión a detalle de lo que compone la documentación dentro de la cadena alimentaria.



### OBJETIVOS

- Conocer y comprender la metodología HACCP para el establecimiento de planes HACCP.
- Conocer el desarrollo e implementación de programas de prerrequisitos.
- Conocer los 12 pasos para la aplicación del HACCP (actividades preliminares y 7 principios).
- Conocer y comprender la estructura documental y de registros para la implementación y mantenimiento de planes HACCP (documentación, procedimientos, instructivos y registros).



### DIRIGIDO A

Personal interesado en conocer el esquema HACCP, en los que se encuentran:

- Líder de equipo HACCP.
- Miembros de equipo HACCP.
- Responsables de prerrequisitos.
- Supervisores.
- Responsables de prerrequisitos.
- Implementadores de sistemas de gestión.
- Ingenieros, entre otros.
- Estudiantes de nivel licenciatura en alimentos.



### PRERREQUISITOS

- No indispensable.



## TEMARIO

### HACCP

Antecedentes del sistema HACCP.

Interpretación de HACCP.

Buenas prácticas de higiene.

Requerimientos de la norma.

Términos y definiciones.

Pasos preliminares:

1. Integración del equipo HACCP.
2. Descripción del producto.
3. Describir el uso previsto y consumidores.
4. Elaborar diagrama de flujo.
5. Verificación del diagrama de flujo.

Los 7 principios del sistema HACCP:

1. Identificar y evaluar peligros.
2. Determinar los puntos críticos de control.
3. Establecer límites críticos para cada PCC.
4. Establecer el método de vigilancia de los límites críticos.
5. Acciones correctivas.
6. Validación y verificación.
7. Documentación y mantenimiento de los registros.

Aplicar las herramientas requeridas para elaborar un plan HACCP.

Desarrollar un modelo de plan HACCP.



## CERTIFICACIONES



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



## CONTÁCTANOS

---

 LADA SIN COSTO  
800 277 6242

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

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

