

Sistema HACCP (Implementación)



IMPROVING SYSTEMS
NEGOCIOS DE ALTO RENDIMIENTO

Duración:

8 HRS.

En la actualidad los consumidores han adoptado una mayor exigencia a raíz de diferentes riesgos potenciales que presentan un daño a la salud por tal motivo las organizaciones adoptan un sistema de gestión de inocuidad alimentaria que les permita afianzar la seguridad alimentaria y mantener la confianza de los consumidores.

**¡WE ARE
OPTIMIZING
PEOPLE!**

OBJETIVO GENERAL

El participante identificará los peligros significativos y determinará los puntos críticos de control mediante el cual se implante un sistema HACCP.

- ✓ 1.- El participante conocerá las pautas para el diseño de un Sistema HACCP
- ✓ 2.- El participante valorará los enfoques de validación de las medidas de control del sistema HACCP
- ✓ 3.- El participante se actualizará en temas relacionados con el sistema HACCP

METODOLOGÍA

El programa se imparte de manera presencial y se combina la formación teórica con aplicaciones prácticas y ejemplos vivenciales basados en la experiencia del ponente que en conjunto fortalecen la asimilación de conocimientos de los participantes.

Temario del Programa

1. Módulo Sistema HACCP

- 1 Historia del Sistema HACCP
- 2 Reflexiones del sistema HACCP
- 3 Los 12 pasos del sistema HACCP
- 4 Formación del equipo HACCP
- 5 Descripción del Producto
- 6 Descripción del uso del producto
- 7 Elaboración de los Diagramas de flujo
- 8 Verificación de los diagramas de flujo
- 9 Análisis de peligros e identificación de medidas preventivas
- 10 Identificación de PCC
- 11 Establecer límites críticos
- 12 Establecer procedimientos de monitoreo
- 13 Establecimiento de Acciones correctivas y validación
- 14 Establecimiento de Procedimientos de registro