



TALLER "HACCP BÁSICO"



Objetivo:

- Conocer la terminología, características y requisitos de un sistema de HACCP, para su implementación en una organización.



Dirigido a:

- Profesionales de la industria de los alimentos responsables de los sistemas de gestión de inocuidad, calidad alimentaria, dentro de sus organizaciones: directores de producción, supervisores, personal técnico, responsables o líderes de equipos de trabajo; consultores y auditores de SGIA; todos los interesados en desempeñarse dentro de la industria alimentaria.



Duración:

- 16 horas, impartidas en dos sesiones.

TEMARIO



- I. Prerrequisitos del Sistema de HACCP
- II. Etapas Previas
- III. Principio 1: Análisis de Peligros
- IV. Principio 2: Determinación de Puntos Críticos de Control
- V. Principio 3: Determinación de límites críticos
- VI. Principio 4: Monitoreo
- VII. Principio 5: Acciones Correctivas
- VIII. Principio 6: Registros
- IX. Principio 7: Verificación
- X. Situación y Futuro del Sistema de HACCP



INCLUYE

Material para el curso.
Constancia de participación (digital).



REQUISITOS

El participante deberá estar familiarizado con las Buenas Prácticas de Higiene.

CONOCE NUESTRA PROGRAMACIÓN DE CURSOS COMPLETA

VISITA NUESTRO SITIO WEB:

[HAZ CLIC AQUÍ](#)