



HACCP ALLIANCE (AVANZADO) VERIFICACIÓN, VALIDACIÓN Y MEJORA CONTINUA



Objetivo:

- Proveer al participante de los elementos y herramientas necesarios para la aplicación y desarrollo del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), en su empresa.



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



Módulo I

- Introducción a HACCP
- Definiciones
- Historia y propósito del HACCP

Pasos preliminares del HACCP

- Establecer un equipo de HACCP
- Descripción de materias primas y material de empaque.
- Descripción de producto terminado incluyendo uso previsto.
- Diagramas de flujo del proceso
- Verificación del diagrama del flujo en piso.

Módulo II

Principios de HACCP

1. Conducir un análisis de peligros (biológicos, físicos y radiológicos)
2. Determinar los puntos críticos de control (PCC)
3. Establecer los límites críticos

4. Establecer un sistema para monitorear y controlar los PCC

5. Establecer procedimientos para verificar y confirmar que el sistema HACCP está trabajando efectivamente.

6. Establecer procedimientos para verificar y confirmar que el sistema HACCP está trabajando efectivamente.

7. Establecer toda la documentación concerniente a los procedimientos y registros apropiados a estos principios y su aplicación.

Módulo III

- Manual de HACCP
- Programas maestros HACCP
- Auditoria de un PCC



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](#)