



# 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:

- 10 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](#)