

DESARROLLO E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL HACCP.

Un curso guía completo para el desarrollo e implementación
de un plan HACCP

CAPACITACIÓN E LEARNING

Presentación

El sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), está enfocado en la prevención de la contaminación, su finalidad es asegurar la producción de alimentos inocuos y seguros para el consumo. El sistema se basa en la aplicación de principios técnicos y científicos, durante el proceso de producción de alimentos, desde las etapas primarias hasta el producto final.

Junto con la evolución del sistema HACCP, se han ido perfeccionando las bases sobre el cual se sustenta el sistema, estos planes de apoyo o prerequisites se encuentran basados en las Buenas Prácticas de Manufacturas.

Este curso ha sido diseñado para que los profesionales del sector alimentario puedan llevar a cabo la elaboración de un plan HACCP, su implementación y la posterior organización y gestión. Nuestra principal motivación es que los participantes obtengan conocimientos teóricos y prácticos que les permita familiarizarse con el sistema mediante la metodología de aprender haciendo.

OBJETIVO

Al finalizar el curso los participantes tendrán los conocimientos y herramientas necesarias para diseñar, elaborar e implementar un plan HACCP y poder organizarlo y gestionarlo.

DESTINATARIOS

Gerentes y/o mandos medios responsables de la implementación del sistema HACCP, estudiantes y consultores.

METODOLOGÍA

Al inicio: Se envía vía email el nombre de usuario y contraseña para entrar en el campo virtual.

CAPACITACIÓN E LEARNING

Programa del curso. El contenido del curso está organizado en 5 módulos con sus respectivas lecciones. Cada lección contiene un video con el tema central de la clase y un PDF con el contenido. Además de los materiales complementarios como guías, plantillas y artículos de lectura para descargar. A cada participante se le asignará un tutor que lo apoyará y atenderá sus consultas durante el desarrollo del curso. Además los participantes podrán interactuar a través del chat que estará a disposición.

Se realizará una evaluación teórica y una práctica para la primera cada módulo será evaluado al finalizar. Esta podrá repetirse hasta que el participante haya alcanzado el nivel de conocimientos esperado. Para la evaluación práctica se designarán tareas a desarrollar por cada participante y se dará un plazo para enviarlos para corrección. Cada participante podrá consultar con su tutor cualquier duda.

El horario es totalmente flexible.

DURACIÓN DEL CURSO

El curso tiene una duración de 20 horas, distribuidas en 5 módulos.

CONTENIDO DEL CURSO

MÓDULO 1

INTRODUCCIÓN y TIPOS DE PELIGROS.

Lección1. Generalidades de HACCP

Lección 2: Peligros biológicos

Lección 3: Peligros químicos

Lección 4: Peligros físicos

CAPACITACIÓN E LEARNING

MODULO 2

PRERREQUISITOS PARA HACCP

- L5. Programas de prerrequisitos. Instalaciones
- L6. Calidad del agua
- L7. Recepción, almacenamiento y funcionamiento de equipos
- L8. Capacitación del personal
- L9. Control de plagas y Procedimientos de Limpieza y Sanitización

MODULO 3

PASOS PRELIMINARES DE HACCP

- L10. Pasos preliminares de HACCP
- L11. Descripción del producto, distribución y uso
- L12. Diagrama de flujo, verificación in situ del diagrama de flujo
- Módulo 4. Los 7 principios
- L13. Principio 1. Análisis de Peligros
- L14. Principio 2. Identificación de PCC
- L15. Principio 3. Establecer Límites Críticos
- L16. Principio 4. Establecer procedimientos de monitoreo
- L17. Principio 5. Establecer Acciones Correctivas
- L18. Principio 6. Establecer procedimiento de Verificación y Validación
- L19. Principio 7. Establecer procedimiento de manejo de registros e información.

Módulo 5. Gestión de HACCP

- L20. Administración y Gestión de HACCP

Diploma

Una vez terminado el curso el participante recibirá un diploma acreditando su participación