

1. Objetivo General:

- 1.1. El participante, aplicara y comprenderá el sistema HACCP en las partes que lo integran, es decir:
- Programas de prerequisites
 - Etapas previas
 - 7 principios

2. Objetivos Particulares:

- 2.1. Identificar y analizar la importancia de los prerequisites para un plan HACCP adecuado.
- 2.2. Comprender la importancia de las etapas previas como base para entrar a los 7 principios.
- 2.3. Analizar, aplicar y comprender el análisis de peligros como parte fundamental del plan HACCP.
- 2.4. Aplicar la metodología Codex Alimentarius para la determinación de PCC.
- 2.5. Establecer límites críticos, procedimientos de vigilancia y acciones correctivas con base a un claro entendimiento de la importancia de estos conceptos.
- 2.6. Diferenciar los conceptos de validación y verificación así como su impacto para el plan HACCP.
- 2.7. Comprender las diferencias metodológicas en la implantación del sistema HACCP entre: USDA, FDA, Codex Alimentarius y FSSC 22000.

3. Dirigido a:

Aquellos interesados en diseñar, implementar y gestionar planes HACCP.

Temario:

- Introducción.
- Prerequisites del HACCP
- Etapas Previas (formación del equipo, descripción del producto, uso del producto, diagrama de bloques y verificación del diagrama de bloques in situ)
- Principio 1: Análisis de Peligros
- Principio 2: Determinación de Puntos Críticos de Control
- Principio 3: Determinación de límites críticos
- Principio 4: Monitoreo
- Principio 5: Acciones Correctivas
- Principio 6: Verificación
- Principio 7: Registros
- Aplicaciones en la industria de alimentos y servicios de alimentación.

