

Programa Formativo

ACCIÓN DE FORMACIÓN:

CURSO PRINCIPIOS DEL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

DURACIÓN:

16.00 horas [7.00 hora(s) teórica(s) y 9.00 hora(s) práctica(s)]

OBJETIVO GENERAL:

PROPÓSITO:

DIRIGIDO A:

UNIDADES PROGRAMÁTICAS

UNIDAD 1: Desarrollo del Sistema HACCP. Pasos previos.

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Describir los pasos preliminares para el desarrollo del Sistema HACCP, considerando las responsabilidades del personal involucrado en las diversas fases del proceso.	"1,1) Formación del equipo HACCP, Distribución del producto y su distribución, Descripción del uso presunto y del destino final del producto, Elaboración y Verificación de diagramas de flujo. 1,2) Ejercicio para aplicar los pasos preliminares a un producto seleccionado."	3.00 horas teóricas y 4.00 horas prácticas (7.00 horas totales)

UNIDAD 2: Principios básicos

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Describir los siete principios básicos que rigen el Sistema HACCP en la industria de alimentos, considerando su aplicación para formulación de planes de HACCP.	"2,1) Reseña de los siete principios que rigen el Sistema HACCP: 2,2) Identificación y fundamentos. 2,3) Ejercicio de aplicación."	2.00 horas teóricas y 2.00 horas prácticas (4.00 horas totales)

UNIDAD 3: Análisis de peligros y medidas preventivas.

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Aplicar conocimientos, procedimientos y criterios metodológicos, para el análisis de peligros y establecimiento de medidas preventivas para su control.	"3,1) Principio 1: Identificar y analizar los peligros; establecer medidas preventivas para su control. - Ejercicio de aplicación donde se efectúa un análisis de peligros."	2.00 horas teóricas y 3.00 horas prácticas (5.00 horas totales)