Descriptor oferta formativa

Desarrollo e Implementación de un Sistema Haccp

Resumen

Modalidad de Enseñanza:
Elearning sincrónico

Horas disponibles:
16 Hrs.

Código Sence:
1238076640

Objetivos Generales:
Aplicar los principios del sistema HACCP en la industria alimentaria considerando la inocuidad alimentaria en la producción y distribución.

Descripción

El curso está diseñado para proporcionar una comprensión integral de las buenas prácticas de manufactura (BPM) y el análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), ambos fundamentales en la seguridad alimentaria. Se estructura en cuatro unidades que abarcan desde los principios básicos hasta la implementación de sistemas de control de inocuidad en la industria de alimentos.

Contenidos

Módulo 1: Introducción y Fundamentos de las BPM

- Definición de BPM, calidad e inocuidad.
- Relación de las BPM con el sistema HACCP.
- Los prerrequisitos del HACCP.
- Importancia y beneficios de las BPM.
- Protección de la salud pública y reducción de riesgos.
- Cumplimiento normativo y ventajas competitivas.

Objetivos módulo 1

Identificar los principios de las BPM y su relación con el sistema HACCP considerando la seguridad alimentaria.

Módulo 2: Procedimientos Operacionales Estándar (POES y POE)

- Introducción a los POES y POE.
- Definición y objetivos de los POES y POE.
- Diferencias entre POES y POE.
- Desarrollo e implementación de un POES y POE.
- Validación y verificación mediante pruebas microbiológicas y químicas.
- Capacitación para la mejora continua.

Objetivos módulo 2

Reconocer las funciones de los POES y POE considerando su implementación en la industria alimentaria

Módulo 3: Introducción al HACCP y Normativas Relacionadas

- Definición y conceptos clave del HACCP.
- Historia y origen del HACCP.
- Importancia del HACCP en la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Normativas relacionadas: Codex Alimentarius.

Objetivos módulo 3

Emplear los principios básicos del HACCP en la inocuidad alimentaria.

Descriptor oferta formativa

Desarrollo e Implementación de un Sistema Haccp

Módulo 4: Implementación del Sistema HACCP

- Pasos preliminares para desarrollar un sistema HACCP.
- Los 7 principios del HACCP:
- Análisis de peligros.
- Determinación de Puntos Críticos de Control (PCC).
- Establecimiento de límites críticos.
- Diseño de sistemas de monitoreo.
- Acciones correctivas.
- Verificación del sistema.
- Documentación y registros.
- Métodos de auditoría interna y análisis de tendencias.

Objetivos módulo 4

Aplicar los principios del HACCP en el diseño e implementación de un sistema de control de peligros en alimentos.