



CURSO: “DESARROLLO E IMPLEMENTACIÓN DE UN PLAN HACCP* – CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA SU APLICACIÓN”

Duración aproximada del curso: 6 Horas

Constancias: InCA Especialistas y DC-3

Curso dirigido a: Supervisores de calidad, integrantes del equipo HACCP, responsables del monitoreo de los PCC*, responsables de implementación de un sistema HACCP.

Objetivo del curso: El participante podrá identificar las partes estructurales de un sistema HACCP y de su análisis de peligros, así como la importancia de la documentación que demuestre la implementación del sistema y definición de puntos críticos de control.

TEMARIO

1. Programas Pre-requisitos
2. Antecedentes de HACCP
3. Metodología de HACCP
4. 7 principios y árbol de decisiones
5. Monitoreo y Verificación de PCC
6. Trazabilidad y retiro de producto

*PCC: Punto crítico de control

*HACCP: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control por sus siglas en Inglés (APPC en español).