



Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés)

Fecha: 5, 6, 12 y 13 de agosto 2020

Horario: 8:00 a.m. a 12:00 m.d.

Duración: 16 horas

Modalidad: virtual (plataforma Zoom)

Responsables: Licda. Marcy González / M.Sc.
Rebeca López

Monto de la inversión: \$250+IVA
(Incluye material didáctico y certificado de participación)

Dirigido a: Responsables de diseñar, documentar e implementar el sistema HACCP en empresas del sector agro-alimentario; miembros del equipo responsable de la implementación de sistemas de inocuidad; asesores de inocuidad; auditores de sistemas de gestión de inocuidad, entre otros.

- Diseñar un plan HACCP
- Establecer el plan HACCP

Objetivo: Brindar al participante los conocimientos básicos necesarios para aplicar los conceptos y la metodología que permiten lograr una exitosa puesta en marcha del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control con base en el *Codex Alimentarius*.

Metodología: Se realizará cuatro sesiones sincrónicas y participativas para enseñar los fundamentos respectivos, en combinación con prácticas grupales con el fin de desarrollar las destrezas necesarias para aplicar dichos fundamentos y desarrollar criterio alrededor de la temática de estudio. Cada práctica se concluye con una puesta en común que permite la discusión abierta y el intercambio de opiniones en la plataforma del curso.

Al finalizar el curso el participante estará en capacidad de:

Requisito: El participante deberá tener conocimiento previo en Buenas Prácticas de Manufactura.

- Conocer la importancia de los programas prerrequisitos para la implementación del sistema HACCP
- Describir la metodología para el establecimiento del plan HACCP
- Desarrollar los pasos preliminares para permitir el análisis de peligros
- Realizar el análisis de peligros y valoración de riesgo
- Establecer los puntos críticos de control
- Definir acciones correctivas y actividades de verificación

Temario:

- Introducción al HACCP
- Repaso de programas prerrequisito
- Pasos preliminares del HACCP
- Análisis de peligros
- Valoración del riesgo
- Puntos Críticos de Control (PCC), límites críticos y monitoreo
- Verificación, validación y medidas correctivas