Programa Formativo

ACCIÓN DE FORMACIÓN:

CURSO DESARROLLO E IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA HACCP

DURACIÓN:

14.00 horas [7.00 hora(s) teórica(s) y 7.00 hora(s) práctica(s)]

OBJETIVO GENERAL:

PROPÓSITO:

DIRIGIDO A:

UNIDADES PROGRAMÁTICAS

UNIDAD 1: Principios básicos de Sistema

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Describir los pasos preliminares para el desarrollo del Sistema HACCP en la industria de alimentos y los principios básicos que lo rigen, considerando las responsabilidades del personal involucrado en las diversas fases del proceso y su aplicación.	"1.1) Formación del equipo HACCP, Distribución del producto, 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. 1,3) Reseña de los siete principios que rigen el Sistema HACCP: Identificación y fundamentos."	1.00 horas teóricas y 1.00 horas prácticas (2.00 horas totales)

UNIDAD 2: Principio 1

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Identificar y analizar los peligros; establecer medidas preventivas para su control.	"2,1) Medidas preventivas para su control. 2,2) Ejercicio de aplicación donde se efectúa un análisis de peligros."	1.00 horas teóricas y 1.00 horas prácticas (2.00 horas totales)

UNIDAD 3: Principio 2

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Identificar los Puntos Críticos de Control (PCC).	"3,1) Puntos Críticos de Control (PCC). 3,2) Aplicación de método de secuencia de decisiones (árbol de decisión) del Sistema HACCP. Identificación de los Puntos Críticos de Control (PCC). 3,3) Ejercicios de aplicación."	1.00 horas teóricas y 1.00 horas prácticas (2.00 horas totales)

UNIDAD 4: Principio 3

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Establecer los Límites Críticos de Control para cada PCC.	"4,1) Límites Críticos de Control para cada PCC. 4,2) Límites críticos de control y límites de control de procesos. 4,3) Ejercicios de aplicación."	1.00 horas teóricas y 1.00 horas prácticas (2.00 horas totales)

Programa Formativo (cont.)

UNIDAD 5: Principio 4

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Establecer un Sistema de Vigilancia para asegurar el control de cada PCC.	"5,1) Sistema de Vigilancia para asegurar el control de cada PCC. 5,2) Importancia y desarrollo de un Sistema de Vigilancia: característica / parámetro a vigilar, método, frecuencia y responsable de la vigilancia. 5,3) Inclusión en el Plan de HACCP. 5,4) Ejercicios de aplicación."	1.00 horas teóricas y 1.00 horas prácticas (2.00 horas totales)

UNIDAD 6: Principio 5

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Establecer medidas correctivas para reestablecer el control de cada PCC.	"6,1) Establecer medidas correctivas para reestablecer el control de cada PCC. 6,2) Causas de la desviación, formulación de medidas correctivas, responsabilidad en su aplicación, disposición de productos no conformes, registros y seguimiento. 6,3) Ejercicios de aplicación."	1.00 horas teóricas y 1.00 horas prácticas (2.00 horas totales)

UNIDAD 7: Principio 6

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Establecer métodos de comprobación	"7,1) Establecer métodos de comprobación 7,2) Procedimientos de comprobación más frecuentes: inspección, ensayos de comprobación y auditorías (internas y externas). 7,3) Validación inicial del Sistema 7,4) Auditorías de seguimiento 7,5) Ejercicios de aplicación."	0.00 horas teóricas y 0.00 horas prácticas (0.00 horas totales)

UNIDAD 8: Principio 7

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Establecer un Sistema de Documentación y Registro	"8,1) Sistema de Documentación y Registro. 8,2) Documentos que avalen la ejecución de los pasos preliminares: 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. 8,3) Documentos y registros que avalen para cada Plan de HACCP: la identificación y el análisis de peligros, la identificación de los PCC y sus límites críticos, la aplicación de medidas correctivas en el caso de desviaciones y las acciones de comprobación ejecutadas. 8,4) Ejercicios de	1.00 horas teóricas y 1.00 horas prácticas (2.00 horas totales)

UNIDAD 9: Implantación y seguimiento

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Implementar de los Planes de HACCP, Mantenimiento y Seguimiento del Sistema.	"9,1) Implementación de los Planes de HACCP, Mantenimiento y Seguimiento del Sistema. 9,2) Procedimientos y métodos 9,3) Ejercicios de aplicación."	0.00 horas teóricas y 0.00 horas prácticas (0.00 horas totales)