Programa Formativo

ACCIÓN DE FORMACIÓN:

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

DURACIÓN:

16.00 horas [8.00 hora(s) teórica(s) y 8.00 hora(s) práctica(s)]

OBJETIVO GENERAL:

PROPÓSITO:

DIRIGIDO A:

UNIDADES PROGRAMÁTICAS

UNIDAD 1: Génesis y desarrollo del sistema HACCP.

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Conocer la génesis y desarrollo del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP).	"1,1) Antecedentes y Origen del Sistema HACCP. 1,2) Inclusión en el Codex Alimentarius, en el CFR -USA, el Reglamento de La CEE y en otras normas de carácter internacional. 1,3) Aplicaciones del Sistema HACCP. Ejercicio de Aplicación"	2.00 horas teóricas y 2.00 horas prácticas (4.00 horas totales)

UNIDAD 2: Normas que rigen a sistema.

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Identificar las normas, regulaciones y legislación que rigen el Sistema HACCP, desde su origen hasta la actualidad, tanto a nivel nacional como a nivel internacional.	"2,1) Normativa a nivel Internacional 2,2) Normativa a nivel Nacional. Ejercicio de aplicación basado en aplicación de Normas 2,3) Relación con otros Sistemas de Calidad. Ejercicio de Aplicación"	2.00 horas teóricas y 2.00 horas prácticas (4.00 horas totales)

UNIDAD 3: Fundamentos básicos.

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Comprender los aspectos básicos y fundamentos del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control.	"3,1) Definiciones. Dinámica grupal sobre aplicación de definiciones. 3,2) Fundamentos: Basado en prevención, Peligros, Tareas preliminares. Dinámica para aplicación de las Tareas Preliminares. 3,3) Los Siete Principios. Dinámica grupal sobre el alcance de los siete principios. 3,4) El Plan de HACCP: definición, componentes e importancia. Ejercicio de aplicación."	2.00 horas teóricas y 2.00 horas prácticas (4.00 horas totales)

UNIDAD 4: Beneficios del sistema.

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Valorar los beneficios que aporta el sistema HACCP	"4,1) Beneficios que proporciona el Sistema HACCP. 4,2) Roles y responsabilidades. Compromiso del personal para la exitosa implantación y funcionamiento del sistema HACCP. Dinámica grupal y ejercicio de cierre."	2.00 horas teóricas y 2.00 horas prácticas (4.00 horas totales)