

Programa Formativo

ACCIÓN DE FORMACIÓN: CURSO PRINCIPIOS DEL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP) DURACIÓN: 16.00 horas [7.00 hora(s) teórica(s) y 9.00 hora(s) práctica(s)] **OBJETIVO GENERAL:** PROPÓSITO: **DIRIGIDO A:** UNIDADES PROGRAMÁTICAS UNIDAD 1: Desarrollo del Sistema HACCP. Pasos previos. **OBJETIVO** CONTENIDO DURACIÓN Describir los pasos preliminares "1,1) Formación del equipo HACCP, Distribución del 3.00 horas producto y su distribución, Descripción del uso para el desarrollo del Sistema teóricas y 4.00 HACCP, considerando las presunto y del destino final del producto, horas prácticas responsabilidades del personal Elaboración y Verificación de diagramas de flujo. (7.00 horas 1,2) Ejercicio para aplicar los pasos preliminares a involucrado en las diversas totales) fases del proceso. un producto seleccionado." UNIDAD 2: Principios básicos DURACIÓN **OBJETIVO** CONTENIDO Describir los siete principios "2,1) Reseña de los siete principios que rigen el 2.00 horas Sistema HACCP: 2,2) Identificación y fundamentos. básicos que rigen el Sistema teóricas y 2.00 HACCP en la industria de 2,3) Ejercicio de aplicación." horas prácticas alimentos, considerando su (4.00 horas aplicación para formulación de totales) planes de HACCP. UNIDAD 3: Análisis de peligros y medidas preventivas. **OBJETIVO** CONTENIDO DURACIÓN Aplicar conocimientos, "3,1) Principio 1: Identificar y analizar los peligros; 2.00 horas procedimientos y criterios establecer medidas preventivas para su control. teóricas y 3.00 metodológicos, para el análisis Ejercicio de aplicación donde se efectúa un análisis horas prácticas de peligros y establecimiento de peligros." (5.00 horas de medidas preventivas para su totales) control.