Programa Formativo

ACCIÓN DE FORMACIÓN:

CURSO DESARROLLO DEL SISTEMA HACCP: DETECCIÓN DE PELIGROS Y RIESGOS

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: Principio 2: Identificar los Puntos

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Determinar los Puntos Críticos de Control (PCC) para cada uno de los peligros potenciales previamente identificados y analizados (al aplicar el Principio 1).	"Críticos de Control (PCC). Aplicación de método de secuencia de decisiones (árbol de decisión) del Sistema HACCP. Identificación de los Puntos Críticos de Control (PCC). Ejercicios de aplicación."	2.00 horas teóricas y 3.00 horas prácticas (5.00 horas totales)

UNIDAD 2: Principio 3: Límites Críticos

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Determinar los Límites Criterios para cada uno de los PCC previamente identificados.		2.00 horas teóricas y 3.00 horas prácticas (5.00 horas totales)

UNIDAD 3: Principio 4: Sistema de Vigilancia

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Establecer un Sistema de Vigilancia para garantizar que los PCC estén bajo control.		3.00 horas teóricas y 3.00 horas prácticas (6.00 horas totales)