Programa Formativo

ACCIÓN DE FORMACIÓN:

CURSO DESARROLLO DEL SISTEMA HACCP: SEGIMIENTO Y CONTROL

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: Principio 5: Medidas correctivas

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Determinar las medidas que se requieren para corregir las desviaciones ocasionadas por la pérdida de control de algún PCC.	"1,1) Causas de la desviación 1,2) Formulación de medidas correctivas 1,3) Responsabilidad en su aplicación, disposición de productos no conformes, registros y seguimiento."	2.00 horas teóricas y 2.00 horas prácticas (4.00 horas totales)

UNIDAD 2: Principio 6: Métodos de comprobación

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Describir los métodos de comprobación (validación y verificación) requeridos para garantizar que el Plan de HACCP sea el adecuado y que funcione eficazmente.	"2,1) Procedimientos de comprobación más frecuentes: inspección, ensayos de comprobación y auditorías (internas y externas). 2,2) Validación inicial del Sistema 2,3) Auditorías de seguimiento"	2.00 horas teóricas y 2.00 horas prácticas (4.00 horas totales)

UNIDAD 3: Principio 7: Sistema de Documentación y Registro

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Aplicar criterios y procedimientos metodológicos para la comprobación y seguimiento de Planes de HACCP.		2.00 horas teóricas y 2.00 horas prácticas (4.00 horas totales)

UNIDAD 4: Implementaciónde los Planes

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Aplicar criterios y procedimientos metodológicos para la implementación de los Planes de HACCP.	"4,1) Implementación de los Planes de HACCP, Mantenimiento y Seguimiento del Sistema. 4,2) Procedimientos y métodos"	2.00 horas teóricas y 2.00 horas prácticas (4.00 horas totales)