

Curso: HACCP Básico, registrado ante STPS

Incluye:

- ✓ Manual de trabajo del participante
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC-3 (STPS), para los participantes que aprueben el curso

Duración: 16 horas (Incluido tiempo de comida y descansos por didáctica)

Modalidad: En línea y en instalaciones del cliente

Modo de evaluación: Evaluación teórica mínimo 80%

Instructor: Profesional con experiencia comprobada en implementación y mejora continua de HACCP.

Objetivos: Al finalizar el curso, el participante conocerá los 7 principios de HACCP basados en el CXC-1 1969 del codex alimentarius y podrá implementarlos eficazmente en los procesos de la cadena alimentaria.

Dirigido a:

- Integrantes y líder del equipo HACCP
- Responsables del sistema de gestión de inocuidad
- Puestos relacionados con la inocuidad alimentaria

Temario general.

1. Introducción al HACCP

- Historia del HACCP
- Estructura del CXC-1 1969
- Definiciones básicas en inocuidad alimentaria
- Peligros físicos, químicos y biológicos

2. Buenas Prácticas de Higiene

- Diseño de instalaciones y equipos
- Formación y competencia
- Mantenimiento, limpieza y desinfección, control de plagas
- Higiene personal
- Control de operación
- Información del producto y conciencia del consumidor
- Transporte

3. Las cinco etapas preliminares

- Formación del equipo HACCP e identificar el alcance
- Descripción del producto
- Uso previsto y consumidores
- Diagrama de flujo
- Confirmación en sitio del diagrama de flujo

4. Los siete principios

- Realizar un análisis de peligros e identificar medidas de control
- Determinar los puntos críticos de control (PCC)
- Establecer límites críticos validados
- Establecer un sistema para monitorear el control de los PCC
- Establecer acciones correctivas
- Validar el plan y procedimientos de verificación
- Establecer documentación, procedimientos y registros

5. Implementación de HACCP

- Compromiso de la dirección
- Conciencia de los colaboradores
- Identificación de requisitos regulatorios

Metodología: 70% teoría - 30% ejercicios y casos prácticos

Nota: Todos los cursos se pueden ajustar según los requerimientos del cliente en tiempo y contenido requerido