

Implementación de sistema HACCP

Registro STPS

- Temario propuesto. 20h
- Entrega de DC-3

Objetivo

Al finalizar el curso el participante implementará de manera efectiva el sistema HACCP con base a la aplicación de las cinco tareas preliminares y los 7 principios del Codex Alimentarius para garantizar la producción de alimentos inocuos.

Contenido

- 1- ¿Qué es el HACCP?.
2. Descripción del Método de HACCP.
3. Buenas prácticas de fabricación.
3. Descripción del producto.
4. Diagrama de bloques del proceso.
5. Análisis de riesgos asociados a cada operación del proceso y medidas preventivas para su control.
6. Identificación de los Puntos Críticos de Control en el proceso.
7. Diagramas de flujo de los Puntos Críticos de Control en cada etapa del proceso.
8. Establecimiento de especificaciones, Procedimientos de control, prevención y acciones correctivas para cada punto crítico de control.
9. Establecer procedimientos de registro.
10. Establecer procedimientos de verificación.
11. Hojas de control.
12. Ejercicio de aplicación práctico.