

Denominación de la Acción Formativa:

**SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL
(SISTEMA HACCP)**

Objetivo:

Identificar los fundamentos y la estructura del Sistema HACCP, con énfasis en los siete principios básicos del mismo y en los Programas Prerrequisito que lo sustentan; considerando la normativa que rigen el sistema y destacando las responsabilidades y compromiso del personal involucrado en el proceso

Dirigido a:

Personal con responsabilidad en el desarrollo, implementación y mantenimiento del Sistema HACCP para asegurar la inocuidad de los productos o servicios de las organizaciones que forman parte de la cadena alimentaria.

Contenido:

- Origen, desarrollo y expansión del Sistema HACCP.
- Definiciones y términos. Beneficios del Sistema HACCP.
- Alcance, fundamentos y estructura del Sistema HACCP. Responsabilidades y compromiso de la dirección y del personal. Competencias requeridas, capacitación y sensibilización hacia la inocuidad.
- Programas Prerrequisito como base del Sistema HACCP.
- Etapas preliminares requeridas para el desarrollo del Sistema HACCP.
- Aplicación de los principios del Sistema HACCP:
 - Análisis de peligros, Identificación de los PCC y determinación de sus límites,
 - Sistema de vigilancia (monitoreo),
 - Acciones correctivas,
 - Verificación y Documentación del Sistema HACCP.
- Implementación de los Planes HACCP. Mantenimiento y mejora del Sistema HACCP.

Duración: 16 horas

Metodología:

Aprendizaje guiado y participativo, orientado a la realización de ejercicios, análisis de situaciones y casos, simulaciones.