

TEMARIO DE CURSO

- SEGURIDAD ALIMENTARIA
MÉTODO HACCP



- **CÓDIGO SENCE: 1237941991**
- **CÓDIGO INTERNO: IA-AL002**

OBJETIVO DEL CURSO:

- Identificar los peligros potenciales de seguridad del consumidor, usuario u operador del producto.
- Determinar cómo y cuándo pueden estos ser controlados o prevenidos.
- Asegurar que las medidas determinadas sean llevadas a cabo, que todas las acciones importantes estén adecuadamente registradas y documentadas, y que el personal esté entrenado para realizarlas.

I MÓDULO: PRESENTACIÓN DEL CURSO, DESARROLLO Y MÉTODOS

1. Breve introducción a la Seguridad Alimentaria- CODEX
2. Planificando un Sistema de Calidad y Seguridad Alimentaria

II MÓDULO: BREVE HISTORIA DE HACCP

1. Definiciones y Glosario
2. Los 7 principios de HACCP y las etapas de su aplicación

III MÓDULO: LOS PROGRAMAS DE PRE-REQUISITOS

1. Buenas prácticas de manufactura e higiene
2. La conformación del equipo

3. Distintos tipos de peligros

IV MÓDULO: RIESGOS, PROBABILIDAD, SEVERIDAD

1. Relación con el producto y el uso previsto - ejemplos
2. Descripción del producto.
3. El diagrama de flujo y su verificación

V MÓDULO: ANALISIS DE PELIGRO - DETERMINACIÓN DE LOS PELIGROS POTENCIALES SIGNIFICATIVOS.

1. Lo que usualmente no vemos
2. Determinación de los PCC y las modificaciones necesarias.
3. El empleo de árboles de decisión. Distintos ejemplos

VI MÓDULO. ESTABLECIENDO LOS LÍMITES CRÍTICOS

1. Estableciendo el sistema de monitoreo.
2. Las medidas correctivas.

VII MÓDULO: VERIFICACIÓN Y VALIDACIÓN DEL ESTUDIO Y PLAN HACCP

1. El sistema de documentación, su importancia, ejemplos de planilla de trabajo.

VIII MÓDULO: COMO SE IMPLEMENTA HACCP

1. Tendencias
2. Reflexiones finales: Como hacer efectiva la aplicación de HACCP

METODOLOGÍA

La exposición es teórica práctica, donde los facilitadores presentan los contenidos en formato multimedia con un enfoque didáctico y argumentando cada punto de forma detallada.

La metodología del curso se sostiene en clases participativas e interactivas, con ejemplos de casos reales en las organizaciones, que serán simulados de forma grupal e individual. Finalmente se realizará una evaluación para medir el grado de aprendizaje en cada participante.

DURACIÓN

16 Horas Cronológicas