



## Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (HACCP) y su Aplicación en los Procesos Productivos

Metodología ON LINE

### Objetivo General:

Desarrollar en los participantes los conocimientos, habilidades y actitudes necesarias para controlar la Inocuidad Alimentaria a través de la aplicación del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico APCC o HACCP ( Hazard Analysis Critical Control Point).

### Dirigido:

Líderes de procesos, auditores, administradores de haccp, profesionales y técnicos responsables de implementar procesos de la gestión de inocuidad de los alimentos, basados en la norma.

### Contenido:

Inocuidad Alimentaria

Fuentes de Contaminación Microbiana Alimentaria y los Patógenos que Provocan Enfermedades transmitidas a través de Alimentos.

Programas de Pre-Requisitos y la importancia de su aplicación

Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (HACCP) y su implantación en una industria alimentaria

Pasos para aplicar el análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control basados en los 7 Principios del HACCP

Caso Práctico de un Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control

### Estrategia Metodológica (modalidad virtual asincrónica)

Estrategias metodológicas online, con procesos asíncronos de enseñanza – aprendizaje, individuales y en equipo, en aula virtual de Google classroom. Dos (02) video-conferencias con exposición del facilitador en vivo. Recursos de apoyo: documentos, recursos audiovisuales, sitios web y otros. Grupo de WhatsApp para coordinación, comunicación permanente y manejo de contingencias

### DURACIÓN:

3 días / equivalente a 8 horas de trabajo académico en promedio

INICIA

FINALIZA

Los participantes tendrán acceso 24 horas al día.



INSCRIPCIONES ABIERTAS

### Requerimiento:

Participantes: Teléfono inteligente u otro Dispositivo electrónico ( Tablet, laptop o PC) con acceso a WhatsApp y plataforma elegida.

[www.fundametal.edu.ve](http://www.fundametal.edu.ve)