

Denominación de la Acción Formativa

## **SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (HACCP)**

**Propósito:** Analizar los fundamentos del Sistema HACCP, identificando los siete principios claves para su desarrollo, así como los Programas Prerrequisito que lo sustentan, en el marco de las normas y regulaciones que rigen el sistema, destacando las responsabilidades del personal involucrado en el proceso.

**Dirigido a:** Líderes de procesos, profesionales y técnicos responsables del mantenimiento de la inocuidad de los alimentos en procesos de manufactura, calidad, mantenimiento, almacenamiento y distribución.

### **Contenido programático:**

- Origen, expansión y situación actual del Sistema HACCP a nivel mundial y nacional. Beneficios del Sistema HACCP.
- Normas, regulaciones y legislación que fundamentan y rigen el Sistema HACCP.
- La importancia de los Programas Prerrequisito como base del Sistema HACCP.
- Fundamentos del Sistema HACCP: etapas preliminares y los siete principios que lo rigen para el desarrollo de los planes de HACCP; implementación y mantenimiento del plan HACCP.
- Compromiso gerencial y de otros niveles de la organización para
- el desarrollo, implementación y mantenimiento del Sistema HACCP.
- Apoyar las necesidades de capacitación, mantenimiento y mejoramiento continuo del
- Sistema HACCP.



**Duración:**  
**08 horas**