

Denominación de la Acción Formativa:

FUNDAMENTOS DEL SISTEMA HACCP

Propósito: Identificar los fundamentos del sistema HACCP, con énfasis en los siete principios básicos del mismo y en los Programas Prerrequisito que lo sustentan; considerando las normas y regulaciones que rigen el sistema y destacando las responsabilidades del personal involucrado en el proceso.

Dirigido a: Profesionales, técnicos, supervisores y personal de base en procesos de manufactura; así como también de las áreas de calidad, mantenimiento, almacenamiento y distribución.

Contenido programático:

- Origen y expansión del Sistema de peligros y puntos críticos de control (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.
- Beneficios del Sistema HACCP y compromisos del personal.

Duración:
08 horas