

## **HACCP**

### **(Hazard Analysis and Critical Control Points)**

#### **Personal al que se destina**

- Jefes y Coordinadores de área involucrados en la manufactura, procesamiento o manejo de productos alimenticios
- Representantes de la Dirección y Gerentes de área
- Personal encargado de la implantación del Sistema de Gestión de la Calidad (SGC)
- Miembros del equipo de Auditores internos
- Personal operativo responsables del proceso
- Personal al que se destinado a la mejora continua

#### **Duración**

**8 horas**

#### **Objetivos**

Identificar, controlar y reducir los riesgos y peligros en los puntos específicos del proceso. Esto incluye peligros biológicos, químicos y físicos. Con el fin de garantizar la seguridad en los alimentos

#### **Temario**

##### **I. Construyendo un Sistema HACCP**

##### **II. Implementación de un sistema HACCP**

- Programas de Prerrequisitos como los Planes HACCP
- Planes HACCP para cada proceso o producto

- Identificación de los posibles peligros a controlar del proceso

### **III. La concientización sobre enfermedades provenientes de alimentos**

- Mercados globales
- Incremento de incidentes de patógenos provenientes de alimentos
- Desarrollo de nuevos patógenos
- Necesidad de proteger las Marcas, control de riesgo

### **IV. Propósito y Beneficios del HACCP**

- Confianza reforzada en sus productos
- Posibilidad de alcanzar mercados y consumidores que requieren un sistema basado en HACCP
- Reducida responsabilidad
- Proceso de gestión eficaz
- Calidad mejorada y consistencia

***Costo del curso por participante:***

***5,500 + IVA***

***Pregunta por la promoción del mes***

---

***Grupos de 10 personas con el 30% de descuento y nosotros  
vamos a tu empresa a dar el curso***