

---

# HACCP

## Introducción a HACCP

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - HACCP del inglés *Hazard Analysis And Critical Control Points* es un sistema internacionalmente reconocido en la reducción de riesgos y peligros de seguridad en los alimentos.

Un sistema HACCP requiere que los peligros potenciales sean identificados y controlados en puntos específicos del proceso. Esto incluye peligros biológicos, químicos o físicos. Cualquier empresa involucrada en la manufactura, procesamiento o manejo de productos alimenticios puede usar el HACCP para minimizar o eliminar peligros de seguridad alimentaria en sus productos.

## Construyendo un Sistema HACCP

Implementar un sistema HACCP requiere que tanto los Programas de Prerrequisitos como los Planes HACCP sean implantados.

Los Programas de Prerrequisitos son programas que son implantados dentro de las instalaciones para controlar peligros en el entorno evitando contaminación del producto. Los Programas de Prerrequisitos aseguran un entorno higiénico, así como procesos de buena manufactura para el personal, los cuales reducen el riesgo de contaminación del producto alimenticio.

Los Planes HACCP están preparados para cada proceso o producto, e identifican posibles peligros y controlan en el lugar para asegurarse que los peligros sean eliminados o controlados y así garantizar niveles aceptables en el producto alimenticio.

## ¿Por qué usar HACCP?

La concientización sobre enfermedades provenientes de alimentos crece cada vez más y la preocupación a través de la industria está llevando al uso del HACCP y de programas de certificación basados en HACCP.

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

---

### **Beneficios del HACCP**

El propósito primero del sistema HACCP es el de proteger a las personas de enfermedades provenientes de alimentos, sin embargo los beneficios del sistema también se extienden a la empresa:

- 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***

***Promoción Junio-Julio de 2015***

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

