

# Curso: ANALISIS DE RIESGOS Y CONTROL DE PUNTOS CRITICOS, HACCP

## Objetivo General

Al término del curso el participante será capaz

- Conocer los contenidos del HACCP.
- Aplicar la herramienta de Gestión para la Calidad y Seguridad de los Alimentos, considerando el HACCP.
- Diferenciar entre un Manual de Calidad y los Procedimientos.
- Estructurar, dar formato, desarrollar e implantar Procedimientos e Instructivos.
- Estructurar, dar formato, desarrollar e implantar Registros de Calidad.

## Quienes deben asistir

Profesionales del sector alimentos, Gerentes Generales, Gerentes y Jefes de todas las áreas funcionales, Servicio al Cliente, Participantes de Escuelas de Negocios, Profesionales de cualquier carrera, asesores, estudiantes universitarios.

## Temario

1. Origen del sistema de HACCP.
2. Introducción y base teórica.
3. Revisión y análisis de cada uno de los siete principios del HACCP.
4. Taller de Práctica
5. Elaborar un Diagrama de flujo del Proceso.
6. Identificar los peligros.
7. Elaborar tabla de análisis de peligro.
8. Identificar las medidas preventivas
9. Ubicar los puntos críticos de control.
10. Definir los límites críticos para el proceso
11. Identificar los sistemas de vigilancia.

12. Establecer las Acciones Correctivas
13. Elaborar la tabla de control del HACCP
14. Estructurar un Procedimiento de Calidad
15. Dar formato a un Documento de Calidad
16. Hacer seguimiento de la actividad

## Metodología

E-learning y/o presencial

El curso e-learning esta desarrollado con presentaciones en base a clip, cortos, específicos y con indicaciones mínimas sobre cada tema. El participante puede revisar las veces que sean necesarias.

El aprendizaje se completa con una variedad de prácticas tales como responder a ejercicios V-F, ejercicios de selección múltiple, minitrabajos específicos que se deben subir a la plataforma para su revisión. Esto asegura que lo que la persona esta estudiando sea aprendido y comprendido con el reforzamiento de la parte práctica.

Presentación del tema, con apoyo audiovisual, seguido de talleres que permiten aplicar internamente a la empresa el concepto.

Todos los cursos demandan estudiar al menos media hora diaria.

Cuando es presencial, se dicta en la empresa.

Nº Horas: 16

Tiempo de Ejecución: 30 días

## Requerimientos:

No tiene

## Documentos que ofrece el curso

1. Libro del curso
  2. Talleres, ejercicios
  3. Test v-f, selección múltiple
  4. Trabajos cortos
- Diploma: Curso en Análisis De Riesgos Y Control De Puntos Críticos, HACCP

## BENEFICIOS ESPERADOS

1. Competencia para asistir a equipos que manejan HACCP, en el sector alimentos.

## RESPONSABLE DEL CURSO

Profesionales del área