

## Sistemas HACCP en la Industria Alimentaria

### Objetivos

- Capacitar al participante en los requisitos y la metodología requeridas para la elaboración, implementación y evaluación de planes HACCP en la industria de manufactura, procesamiento, almacenamiento o transporte de alimentos.
- Identificar los elementos necesarios para la conformación de un plan HACCP robusto que permita asegurar la inocuidad de los alimentos manufacturados o procesados por la empresa.
- Dar a conocer al participante la normativa técnica y legal que rige la elaboración de planes HACCP.
- Uso e interpretación de los elementos que constituyen un plan HACCP.

### Alcance:

Manejo documental y conceptual de los conceptos y terminología relacionada con la elaboración de planes HACCP.

Uso e interpretación de la normativa técnica y legal para la elaboración de planes HACCP.

Análisis de ejemplos prácticos.

### Contenido:

#### Capítulo 1. FUNDAMENTOS Y TERMINOLOGÍA.

1.1. Normas de gestión de la inocuidad alimentaria.

1.2. PRP, OPRP, CCP.

1.3. Sistema de defensa alimentaria



## Capítulo 2: Establecimiento de Planes HACCP

- 2.1. Definiciones
- 2.2. Principios del Sistema HACCP
- 2.3. Identificación y Análisis de Peligros
- 2.4. Establecimiento de las Medidas de control (Principio 1)
- 2.5. Determinación de los PCC (principio 2)
- 2.6. Establecimiento de límites críticos (principio 3)
- 2.7. Establecimiento de un sistema de monitoreo para cada PCC (principio 4)
- 2.8. Establecimiento de acciones correctivas (principio 5)
- 2.9. Establecimiento de procedimientos de verificación (principio 6)
- 2.10. Documentación y registros (principio 7)

## Capítulo 3: Evaluación de planes HACCP

- 3.1. Inspección de Estructura
- 3.2. Inspección de PCC
- 3.3. Evaluación de controles operacionales

## Participantes :

---

- Dirigido a ingenieros de proceso, operadores de campo, manipuladores de alimentos y responsables de procesos o sistemas de apoyo a la producción de alimentos tales como mantenimiento, diseño de infraestructura, recurso humano, laboratorio, responsables de sistemas de gestión de la calidad o inocuidad alimentaria, procesos de medición, compras con responsabilidad en actividades de elaboración, transporte o almacenamiento de alimentos.

## Duración :

---

- 16 horas (dos días)