

HACCP Básico

CXC 1-1969 rev 2022

Fecha de inicio

A convenir



Metodología

Virtual/
Presencial



Duración

8 Horas



Propósito de formación:

Este curso le permitirá comprender los principios de calidad e inocuidad alimentaria, enfocándose en el Análisis de Peligros y los Programas de Prerrequisitos (PPR) para desarrollar un plan HACCP efectivo y cumplir con los estándares regulatorios.

Dirigido a:

Líderes de proceso, supervisores, equipo HACCP, manipuladores de alimentos, monitores de PC / PCC y quienes deseen comprender los fundamentos del sistema HACCP.

Contenido:



Antecedentes y Generalidades HACCP

- Motivaciones de cambios
- Generalidades con nuevo enfoque
- Compromiso de la Dirección



Pasos Preliminares

1. Conformación del Equipo
2. Descripción del producto
3. Uso previsto
4. Diagrama de flujo
5. Verificación del diagrama en el sitio



Principios HACCP

Identificación y análisis de peligros.
Determinación de PCC y medidas de control.
Fijación de límites críticos (validación)
*Validación de las medidas de control.
Monitoreo de PCC - medidas de control.
Acciones correctivas / correcciones.
Verificación.
Documentación.



Contacto

Rosa Amezquita



+57 310 300 73 69



aliadoscima@gmail.com



www.aliadoscima.com



Cajicá – Cundinamarca -Colombia