



---

## Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés)

---

**Fecha:** 21 y 22 de febrero, 2018

**Hora:** 8:30 a.m. a 5:30 p.m.

**Duración:** 16 hora

**Modalidad:** presencial, teórico-práctico

**Responsable:** Rebeca López, M.Sc.

**Ubicación:** Hotel Casa Conde, San José.

**Dirigido a:** responsables de diseñar, documentar e implementar el sistema HACCP en empresas del sector agro-alimentario; miembros del equipo responsable de la implementación de sistemas de inocuidad; asesores de inocuidad; auditores de sistemas de gestión de inocuidad, entre otros.

**Objetivo:** brindar al participante los conocimientos básicos necesarios para aplicar los conceptos y la metodología que permiten lograr una exitosa puesta en marcha del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control con base en el *Codex Alimentarius*.

**Al finalizar el curso el participante estará en capacidad de:**

- Conocer la importancia de los programas prerrequisitos para la implementación del sistema HACCP
- Describir la metodología para el establecimiento del plan HACCP
- Desarrollar los pasos preliminares para permitir el análisis de peligros
- Realizar el análisis de peligros y valoración de riesgo
- Establecer los puntos críticos de control
- Definir acciones correctivas y actividades de verificación
- Diseñar un plan HACCP

- Establecer el plan HACCP

**Metodología:** clases participativas para enseñar los fundamentos respectivos, en combinación con prácticas grupales con el fin de desarrollar las destrezas necesarias para aplicar dichos fundamentos y desarrollar criterio alrededor de la temática de estudio. Cada práctica se concluye con una puesta en común.

**Requisito:** el participante deberá tener conocimiento previo en Buenas Prácticas de Manufactura.

**Temario:**

- Introducción al HACCP
- Repaso de programas prerrequisito
- Pasos preliminares del HACCP
- Análisis de peligros
- Valoración del riesgo
- Puntos Críticos de Control (PCC), límites críticos y monitoreo
- Verificación, validación y medidas correctivas

***Monto de la inversión: \$290***  
*(Incluye alimentación, materia didáctica y certificado de participación)*