



Resumen del Curso: Aplicación de los principios de HACCP (TM) para la Industria Alimentaria

HACCP es reconocido como la forma más efectiva para garantizar la inocuidad de los productos alimenticios. Este curso sigue el enfoque tradicional del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y cubre las bases científicas y la metodología de HACCP.

¿Quién debe tomar el curso?

El curso está dirigido a chefs, gerentes y empleados de los establecimientos de servicios alimentarios, para ayudar a alcanzar y, en última instancia, garantizar la inocuidad de los alimentos y productos alimenticios que exigen los consumidores y que es ofrecida por la competencia.

El curso consta de las siguientes 7 unidades que los participantes deben completar:

Unidad Uno	Introducción a HACCP
Unidad Dos	Enfermedades Transmitidas por los Alimentos
Unidad Tres	Los Siete Principios de HACCP
Unidad Cuatro	Identificar Peligros y Determinar Puntos Críticos de Control
Unidad Cinco	Límites Críticos, Monitoreo y Acciones Correctivas
Unidad Seis	Verificación y Sistema de Registro
Unidad Siete	Superar Obstáculos en la Aplicación de HACCP

Objetivos del Curso

Al finalizar este curso, los individuos serán capaces de identificar los asuntos críticos en lo que tiene que ver con la manipulación, preparación y servicio de alimentos inocuos. Los estudiantes entenderán la metodología actualizada de HACCP y desarrollarán las habilidades para mantener un sistema de registro y para la verificación, necesarias en la aplicación y el mantenimiento de un plan HACCP actualizado.

Proceso de Evaluación

Al final de cada módulo, hay un test que cada participante debe presentar y completar exitosamente con una calificación mínima antes de continuar con el contenido del siguiente módulo.

Duración del Curso

El curso se sigue a un ritmo individual por lo que su duración dependerá de cada individuo participante y la base de conocimientos previos que este tenga sobre el tema a tratar en el curso. En promedio, completar cada unidad del curso toma entre 1 y 1.5 horas.