

**Módulo 6****Introducción al Sistema HACCP****Dirigido a:**

Manipuladores de alimento, supervisores de línea y personal de Aseguramiento de Calidad.

**Plan de Estudio:**

Módulo de capacitación teórica y evaluación de conocimientos.

**Objetivos**

Asegurar el éxito de un programa de control de puntos críticos mediante la introducción a los manipuladores de alimentos, así como de los supervisores en sus principales conceptos.

Aprender a identificar y controlar los puntos críticos dentro de un sistema productivo.

**Temario**

Definición de HACCP  
Objetivos del Sistema HACCP  
Concepto de Seguridad Alimentaria  
Implementación Programa HACCP, pasos a implementar:  
Definir el producto  
Formación de equipo de trabajo  
Diseñar e interpretar el diagrama de flujo o proceso  
Identificación de peligros y determinación de puntos de control  
Análisis y evaluación de peligros  
Eliminación de peligros  
Definir las medidas de control preventivas  
Identificar puntos críticos de control (pcc).  
Identificar puntos críticos de control (pcc).  
Procedimiento de monitoreo  
Acciones correctivas (ac)  
Verificaciones.  
Sistema de registros.

**Requisitos**

Modulo 5