

Análisis de peligros y puntos críticos de control de alimentos. El sistema HACCP

Información General

Fecha de inicio: -

Frecuencia: Semanal

Carga horaria por clase: 90 min

Presentación

Las empresas productoras, elaboradoras, de preservación, envase de alimentos y servicios de alimentación, deben asegurarles a los consumidores finales la inocuidad de sus productos alimentarios. El sistema HACCP provee una metodología eficaz para asegurar la inocuidad en cada etapa del proceso, desde las materias primas hasta el consumo del producto. Esta metodología se basa en la identificación, evaluación y control de los peligros significativos (biológicos, químicos y físicos) a fin de garantizar la producción de alimentos seguros para el consumo. El sistema HACCP se halla reglamentado en el Art. 18 bis del C.A.A, y es muchas veces una exigencia de los clientes, particularmente en el comercio exterior.

Objetivos Generales

Que los participantes conozcan la finalidad del sistema HACCP, sus beneficios, dificultades y puntos de aplicación.

Objetivos Específicos

- Los aspectos esenciales y detalles de la implementación práctica
- La Introducción con otros sistemas de gestión.
- Las pautas para el diseño de un sistema apropiado y sus etapas específicas.
- El perfil necesario y recomendable para el personal que integra el equipo HACCP
- El análisis de peligros significativos y determinación de los puntos críticos de control a fin de diseñar e implementar el sistema HACCP.
- Los requerimientos para el mantenimiento y mejora del sistema

Destinatarios

- Profesionales dedicados al rubro gastronómico, hotelero y todos aquellos vinculados con la cadena productiva de alimentos.
- Técnicos y profesionales de establecimientos de industria agroalimentaria y empresas de logística.

Plan de Estudios

Módulo 1: Modulo 1

- Introducción al HACCP
- Realización del estudio preliminar para HACCP
- Implementación del plan HACCP
- Validación del sistema HACCP

Bibliografía

- Norma Mercosur NM 323: Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP). Requisitos.
- Norma IRAM 14104:2001 – Implementación y gestión de un sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP). 2007.
- CODEX ALIMENTARIUS: Anexo al CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003) – Principios Generales de Higiene de los Alimentos.
- El sistema HACCP se halla reglamentado en el Art. 18 bis del C.A.A
- Codex Alimentarius - Fundación de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) - Fundación de la Organización Mundial de la Salud (OMS). De actualización continua.
- Código Alimentario Argentino Ley 18.284 – Decreto 2126/71