



HACCP: ERRORES TÍPICOS EN SU IMPLEMENTACIÓN

Hazard

Instructor: **Q. A. Itandegui Xicotencatl López**

Analysis

Critical

Control

Points



Objetivo del curso:

Al término del curso el participante podrá exponer y desarrollar un sistema HACCP básico.

Perfil del asistente:

Conocimientos básicos sobre inocuidad alimentaria y microbiología

Duración: 12 horas

Fechas: viernes 4, jueves 10 y viernes 11 de diciembre

Horario: 15:00 – 19:00 horas

Costo: \$ 2,500.00 MN

Solicitar la referencia bancaria:

secretaria.vinculacion@iquimica.unam.mx

Área de Capacitación Secretaría de Vinculación

Instituto de Química, UNAM

capacitacion_iq@iquimica.unam.mx

secretaria.vinculacion@iquimica.unam.mx

<https://www.iquimica.unam.mx/>



HACCP: ERRORES TÍPICOS EN SU IMPLEMENTACIÓN

Instructor: **Q. A. Itandegui Xicotencatl López**

Contenido Temático:

Tema 1: Introducción a HACCP

1. Definición e importancia de HACCP.

1. Beneficios de HACCP.

Tema 3: Tareas preliminares

1. Integración del equipo de inocuidad.

2. Descripción del producto

3. Diagrama de flujo.

4. Revisión de diagramas de flujo in situ.

Tema 2: Revisión de prerrequisitos HACCP y PPR

1. Importancia de los PPRs, POES.

Tema 4: Principios HACCP

1. Análisis de peligros.

2. Determinación de puntos de control (PC).

3. Determinación de límites críticos (LC).

4. Establecimiento del sistema de monitoreo.

5. Correcciones y acciones correctivas.

6. Verificación y validación de un plan HACCP.

7. Documentación del sistema.

8. Factores fundamentales para la implementación exitosa de un sistema HACCP.

9. Aspectos regulatorios.

Duración: 12 horas

Fechas: viernes 4, jueves 10 y
viernes 11 de diciembre

Horario: 15:00 – 19:00 horas

Costo: \$ 2,500.00 MN

Solicitar la referencia bancaria:

secretaria.vinculacion@iquimica.unam.mx