

Contenido Curso: HACCP: Análisis de peligros y puntos críticos de control para pescados y mariscos.

Curso teórico-práctico con duración de 20 horas

1. Introducción al Curso HACCP
2. Programas Pre-requisito
3. Peligros que Afectan la Inocuidad de Pescados y Mariscos.
4. Etapas preliminares para HACCP
5. Análisis de Peligros.
6. Determinación de Puntos Críticos de Control (PCC)
7. Establecimiento de los Límites Críticos (LC)
8. Monitoreo de los Puntos Críticos de Control
9. Acciones/Medidas Correctivas
10. Determinación de los Procedimientos de Verificación.
11. Procedimientos de Mantenimiento de Registros.
12. Normatividad HACCP para Pescados y Mariscos de la FDA
13. Recursos para Preparar Planes de HACCP
14. Conclusiones y fin de curso

Nota: se intercalan ejercicios enfocados a conocer de manera práctica el procedimiento de elaboración de un Plan HACCP, utilizando la Guía de Peligros de la FDA (última versión):

- ✓ Ejercicio 1. Desarrollo de análisis de peligros.
- ✓ Ejercicio 2. Uso del árbol de decisiones para determinar los PCC.
- ✓ Ejercicio 3. Establecer Límites de Control, procedimientos de monitoreo y acciones correctivas