



# SISTEMA HACCP PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

CURSO  
EN LÍNEA

## OBJETIVO

El participante aplicará las herramientas para la implementación de un sistema HACCP en su organización, revisando el programa de prerrequisitos como parte fundamental en el aseguramiento de los objetivos de inocuidad.

## DIRIGIDO A

Personal responsable de desarrollar e implementar el sistema HACCP para asegurar la inocuidad de los alimentos.

## DURACIÓN

25 horas

## CONTENIDO TEMÁTICO

### 1. Introducción normativa

- 1.1 Seguridad alimentaria
- 1.2 Revisión de Normas Oficiales Mexicanas relacionadas
- 1.3 Buenas prácticas de manufactura

### 2. Implementación del Sistema HACCP

- 2.1 Prerrequisitos HACCP
- 2.2 Sistema HACCP
- 2.3 Ventajas del sistema HACCP
- 2.4 Doce pasos para implementar un sistema HACCP

### 3. Principales peligros en la preparación y distribución de alimentos

- 3.1 Agentes biológicos, químicos y físicos
- 3.2 Cambios en materias primas, fórmulas y procesos
- 3.4 Análisis de riesgos
- 3.5 Punto de control crítico

### 4. Elaboración de un plan HACCP

- 4.1 Descripción del producto
- 4.2 Diagrama de flujo
- 4.3 Análisis de peligros
- 4.4 Análisis de PCC
- 4.5 Actividades y procedimientos de comprobación
- 4.6 Costos variables

## PONENTE

Q.F.B. Esp. Silvia Emilia Aguilar Cervantes

## REQUISITOS

- Llenar formato de registro
- Pago

## INVERSIÓN

Comunidad Externa	Comunidad Egresada	Comunidad Interna
\$3,200.00	\$2,944.00	\$2,720.00

\* Comunidad interna y egresada: presentar credencial vigente o historial académico

 **Solicita la ficha de depósito para concretar el pago. Lo puedes realizar desde BBVA en ventanillas, practicas o la APP (pago de servicios).**

