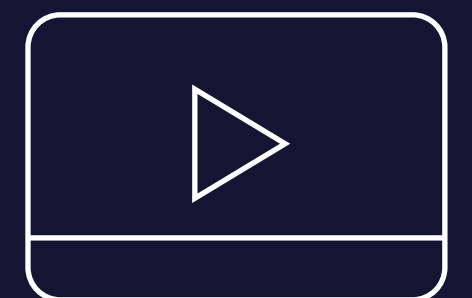


Curso de Especialización

# Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)

64 Horas Académicas



# . Contenido

01

---

Presentación

02

---

Plan de Estudio

03

---

Metodología de Enseñanza

01

## . Presentación

Las empresas productoras, elaboradoras, envasadoras y de preservación de alimentos y servicios de alimentación, deben asegurar a los consumidores finales la inocuidad de sus productos alimentarios mediante la aplicación del sistema HACCP, el cual provee una metodología eficaz para asegurar la inocuidad en cada etapa del proceso, desde las materias primas hasta el consumo del producto, lo cual es un requisito fundamental, sobre todo en el comercio exterior. Debiendo capacitarse para ello en esta metodología.

## . Objetivo

Conocer el sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control para gestionar eficazmente el Sistema HACCP y sus Prerrequisitos (BPM y el Programa de Higiene y Saneamiento) aplicado a las operaciones de alimento.

## . Perfil del Participante

Personal directivo, consultores, técnicos de calidad, jefes de producción y aquellos profesionales interesados en conocer la metodología APPCC para poder aplicarlas en la empresa en la que laboran.

 **Duración: 64 hrs. académicas**

# . Plan de Estudio

---

02

## . Unidad I

### Desarrollo de los siete principios del sistema APPCC

- Mapa conceptual.
- Definiciones.
- Los principios del sistema APPCC.

## . Unidad II

### Desarrollo de la implementación del sistema

- Mapa conceptual.
- La implementación del sistema.

## . Unidad III

### Diseño de la documentación del sistema APPCC

- Mapa conceptual.
- Formularios para desarrollar los principios del Sistema APCC.
- Documentación del sistema APCC.

## . Unidad IV

### APPCC y su relación con la calidad

- Mapa conceptual.
- El APPCC y el sistema de gestión de la calidad ISO 9001.
- Caso práctico.

# . Metodología de Enseñanza

## . Virtual o E-learning

Brinda la libertad de estudiar de acuerdo a su disponibilidad horaria, rompiendo barreras de tiempo y distancia, monitoreados por un tutor virtual.

## . Aula Virtual

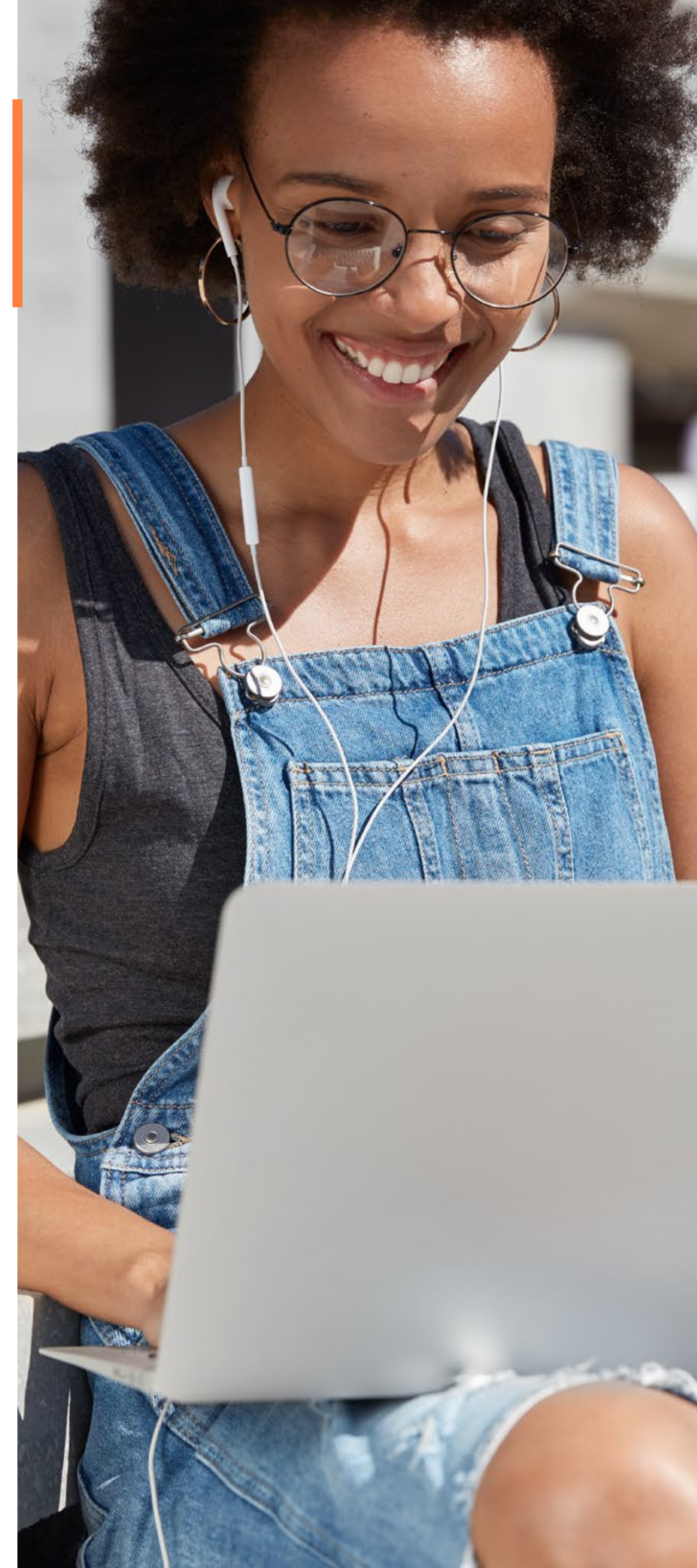
Entorno que facilita la interacción entre los participantes y el especialista, permitiendo la enseñanza-aprendizaje, comunicación, interacción y evaluación del alumno.

El estudiante tiene la capacidad de decidir el itinerario formativo más acorde con sus intereses y podrá acceder al contenido de la plataforma virtual las 24 horas:

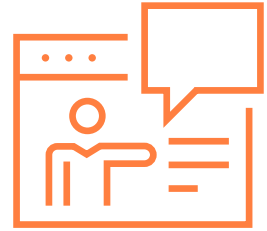
# 03

[www.cadperu.com](http://www.cadperu.com)

- **Video:** Medio audiovisual que contempla el desarrollo panorámico del tema, con ejemplos que ayuden a entender lo sustancial de cada unidad.
- **Guía de Estudio:** Material que permite al participante fundamentar los contenidos de cada unidad, desarrollar las capacidades, habilidades y destrezas que propone el programa, y solucionar las actividades propuestas.
- **Recursos Complementarios:** Lecturas seleccionadas y/o material audiovisual, a fin de profundizar la comprensión y/o análisis del tema, facilitando la apropiación del contenido y los referentes bibliográficos que complementan la capacitación y enriquecen el conocimiento.
- **Foro:** Entorno de conversación que permite el intercambio de conocimientos y opiniones con la comunidad de estudiantes, desarrollando el pensamiento crítico por medio del diálogo argumentativo y pragmático.
- **Evaluación:** Test que desarrolla el participante al finalizar el curso, permitiéndole evaluar su proceso de aprendizaje.



## . Tutoría Virtual



### **Consultas Virtuales**

Recurso que permite realizar consultas personalizadas al especialista, quien a la brevedad le enviará la respuesta.



### **Atención Personalizada**

Nuestro Centro de Atención y equipo de expertos en e-learning asesorarán y atenderán tus consultas, para el buen desarrollo del proceso académico.





**21 años**

Comprometidos con el  
Desarrollo Profesional

[www.cadperu.com](http://www.cadperu.com)