



		<p>El curso está dirigido al personal con responsabilidades en la producción, control y manejo de los procesos en las empresas del sector alimentario. Empresarios, directivos, técnicos, inspectores y auditores implicados en la seguridad alimentaria</p>		
<p>Este curso proporciona a los participantes los conocimientos básicos de un sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (HACCP) como sistema preventivo para asegurar la salubridad de los alimentos</p>		<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Introducción al HACCP</li><li>▪ Conceptos generales.</li><li>▪ Definiciones</li><li>▪ Puntos básicos para la implementación de un plan HACCP</li><li>▪ Diagrama de flujo</li><li>▪ Inocuidad</li><li>▪ Plan HACCP</li><li>▪ Peligro y Riesgo</li><li>▪ Punto Crítico de Control</li><li>▪ Límite Crítico</li><li>▪ Medidas Preventivas</li><li>▪ Medidas Correctivas</li><li>▪ Procesadores</li></ul>		