

HACCP

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control





HACCP

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control

Este curso incluye **Carpeta Completa**:

- Constancia **DC-3 oficial avalada por la Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS)**, lista de asistencia, evaluaciones y evidencia fotográfica, lista para presentar en auditorías.
- Capacitación **in company** directamente en tus instalaciones, adaptada a las condiciones reales de tu proceso productivo y operación.
- Programa enfocado en **HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)**, para identificar peligros, determinar PCC y establecer controles que ayuden a **prevenir riesgos en inocuidad**.
- **Curso teórico-práctico** orientado a la elaboración y/o **mejora del plan HACCP**, incluyendo el análisis de peligros, determinación de PCC, definición de límites críticos, monitoreo, acciones correctivas, verificación y registros.
- Nos adaptamos a tu industrial turnos, días y ubicación (consulta las fechas disponibles).



Objetivos

Capacitar a los participantes en la aplicación del **sistema HACCP** para identificar, evaluar y controlar peligros significativos en los procesos de **producción de alimentos, garantizando la inocuidad y el cumplimiento de estándares nacionales e internacionales.**

Al finalizar el curso, el participante será capaz de:

- Comprender los principios y beneficios del **sistema HACCP**.
- **Identificar peligros biológicos, químicos y físicos.**
- **Determinar puntos críticos de control (PCC).**
- Establecer **límites críticos y sistemas de monitoreo.**
- **Implementar acciones correctivas.**
- **Verificar y validar** el sistema HACCP.
- Elaborar **registros y documentación** requerida.



Temario

Modulo 1

Introducción a la Inocuidad Alimentaria

- Importancia de la inocuidad
- Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)
- Enfoque preventivo vs correctivo

Modulo 2

Fundamentos del Sistema HACCP

- Historia y evolución
- Beneficios del HACCP
- Relación con normas como la NOM-251-SSA1-2009
- Programas prerequisite (BPM, POES)

Modulo 3

Programas Prerrequisito

- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)
- Control de proveedores
- Trazabilidad

Modulo 4

Principios del HACCP

Principio 1: Análisis de Peligros

- Identificación de peligros (biológicos, químicos, físicos)
- Evaluación de riesgos

Principio 2: Determinación de PCC

- Árbol de decisiones
- Ejemplos prácticos

Principio 3: Límites Críticos

- Definición de criterios (temperatura, tiempo, pH, etc.)





Principio 4: Monitoreo

- Métodos de control
- Frecuencia

Principio 5: Acciones Correctivas

- Qué hacer ante desviaciones
- Manejo de producto no conforme

Principio 6: Verificación

- Auditorías internas
- Validación del sistema

Principio 7: Documentación

- Registros
- Evidencia de cumplimiento

Modulo 5

Desarrollo de un Plan HACCP

- Formación del equipo HACCP
- Descripción del producto
- Diagrama de flujo
- Análisis paso a paso

Modulo 6

Implementación del Sistema

- Capacitación del personal
- Integración en la operación diaria
- Cultura de inocuidad

Modulo 7

Auditorías y Mejora Continua

- Tipos de auditoría
- No conformidades
- Acciones preventivas

Modulo 8

Casos Prácticos

- Ejemplo de línea de producción
- Identificación de PCC
- Elaboración de plan HACCP



Nosotros

Somos una empresa especializada en capacitación para el sector industrial, con **más de 17 años de experiencia** desarrollando programas de formación enfocados en fortalecer las competencias del personal operativo y mejorar el desempeño dentro de las organizaciones.

Nuestro equipo de instructores se distingue por su experiencia profesional y por estar **registrados ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS)**, lo que respalda la calidad y formalidad de los procesos de capacitación que impartimos. Cada entrenamiento está diseñado para ser claro, estructurado y aplicable a las necesidades reales de las empresas.

Trabajamos de la mano con las organizaciones para contribuir al desarrollo de equipos mejor preparados, promoviendo una cultura de profesionalización y mejora continua en el entorno laboral. **Contamos con certificaciones oficiales y el respaldo que tu empresa necesita para actuar con certeza ante auditorías.**

Diversas empresas líderes han confiado en nuestra experiencia y metodología de capacitación, reconociendo nuestro compromiso con la formación profesional, la calidad en la enseñanza y el cumplimiento de estándares que fortalecen la operación y el crecimiento organizacional.





EHS

contacto@ehsintegral.com

www.ehsintegral.com

[f](#) [@](#) [d](#) [v](#) [in](#)