

**Nombre del Curso.**

**Implementación del sistema HACCP en la industria agroalimentaria**

**Duración (h).**

30

**Lugar.**

CIDAM

**Cupo (máximo y mínimo).**

10-25

**Contenido general.**

- **Objetivo y características del sistema HACCP,**
- **definiciones,**
- **Contaminación de alimentos**
- **Tipos de contaminantes**
- **Enfermedades transmitidas a través de los alimentos**
- **Requisitos para el establecimiento del sistema**
- **Procedimientos operativos de higiene**
- **Manejo integral de plagas**
- **Determinación de puntos críticos de control,**
- **Sistemas de vigilancia**
- **Acciones correctivas**
- **Sistema documental**
- **Auditorias**

