US Department of Commerce/NOAA
Rama Nacional de Entrenamiento
Curso HACCP para la Industria

Agenda

Día 1	8:00 AM	**Introducción**
	9:30	**Introducción de HACCP** Regulaciones de alimentos en los EEUU, origines de HACCP, y la evolución de HACCP en los EE.UU. y en el ámbito internacional, los 7 principios de HACCP y discusión de la reglamentación de HACCP, Parte 123.
	11:45 AM	**Almuerzo**
	12:45	**Peligros en los productos pesqueros** Discusión en general de los peligros biológicos, químicos y físicos en los productos pesqueros que pueden causar problemas al consumidor y como controlarlos.
	2:15	**Pasos Preliminares** Evaluación detallada de los factores de riesgos que afectan los productos que procesa una compañía y como esto factores ayudan a organizar el enfoque, desarrollo y aplicación del plan HACCP.
	5:30	Final del primer día **Asignación: Leer Capitulo 1 y completar Asignación #1**
Día 2	8:00 AM	**Entregar Asignación- Continuación de los Pasos Preliminares**
	9:30	**Análisis de Peligros** Introducción del método para completar un análisis de peligros; clase se divide en grupos donde aplicaran el concepto en una industria modelo. También se va a demostrar como la compañía puede utilizar este método para cumplir con otros requisitos regulatorios.
	10:45	**Análisis de Peligros –Evaluación de Riesgos** El tercer paso en el análisis de peligros, los estudiantes van a aplicar los factores de probabilidad y severidad que los ayudarán a determinar si los peligros son significativos y como controlarlos en el plan HACCP.
	11:30	**Guía de Peligros y Controles de FDA** Como verificar el Análisis de Peligros. La Guía de Peligro de la FDA se usa para verificar los peligros que se tienen que controlar.
	12:15 PM	**Almuerzo**
	1:15	**Medidas de Control** Las medidas de control son la base principal en que el plan HACCP está basado; Estudiantes desarrollarán y aplicarán medidas de control para controlar, reducir or eliminar los peligros significativos.
	2:30	**Determinación de PCC**

		Distinción entre un PCC y un punto de control y la técnica para evaluar el punto mas apropiado para controlar los peligros identificados.
	3:30	Repaso de los formularios de HACCP que se usan para capturar la teoría de HACCP.
	4:00	**Límites Críticos** Se definen los límites críticos y los grupos aplicaran este concepto a su compañía Modelo Westpak Seafood. **Los estudiantes continuaran con el desarrollo del plan de HACCP.**
	5:30	Final del Segundo dia **Asignación: Leer la regulación de HACCP y completar Asignaciones 2, 3 y 7**
Día 3	8:00 AM	Repaso - Asignación
	9:00	**Procedimientos de Monitoreo** Definición y desarrollo de los procedimientos de monitoreo; el equipo aplicará estos procedimientos a su compañía modelo.
	10:30	**Acciones Correctivas** Definición y desarrollo de acciones correctivas apropiadas para las desviaciones de los límites críticos. **Los estudiantes continuaran con el desarrollo del plan de HACCP.**
	12:00 PM	**Almuerzo**
	1:00	**Procedimientos de Verificación** Las verificaciones periódicas y continuas serán discutidas; el equipo completará el plan HACCP para su compañía. **Los estudiantes continuaran con el desarrollo del plan de HACCP.**
	2:00	**Mantenimiento de Registros** La función y los requerimientos de los registros del plan HACCP serán discutidos.
	2:30	**Operaciones Estándares de Saneamiento - SSOP** Saneamiento es un requisito del programa HACCP. Esta sección discute los requerimientos de la regulación FDA, como documentar las prácticas de saneamiento delineadas en las Buenas Prácticas de Manufactura (BMP) Actuales.
	3:30	**La Reglamentación HACCP en los productos pesqueros de la FDA** Discusión de la reglamentación de HACCP y como las compañías van a cumplir con estos requisitos.
	3:45	**Descanso**
	4:00	**Examen HACCP**
	5:30	**Final Del Programa**