

**Desde la finca...a la mesa
Análisis de Peligros y
Puntos Críticos de Control**

HOJA DE REGISTRO

Nombre: _____
Compañía: _____
Posición: _____
Dirección postal: _____
Teléfono: _____
Fax: _____
Tarjeta de crédito: _____
Fecha de expiración: _____
Firma: _____

Favor de enviar esta hoja de registro o a la siguiente dirección:

**Universidad de Puerto Rico
Recinto Universitario de Mayagüez
Programa de Ciencia y Tecnología de Alimentos
P.O. Box 9000
Mayagüez, P.R. 00681**

Se incluyen los teléfonos y fax de algunas alternativas de hotel como guías. Esto no implica endoso por parte de la Universidad de Puerto Rico, ni los Programas organizadores del curso: Hotel Holiday Inn: Tel: 787-833-1100, Fax: 787-833-1300, Howard & Johnson Tel: 787-832-9191, Fax: 787-832-9122, Mayagüez Resort and Casino : Tel: 787-832-3030, Fax: 787-265-3020

Cuota de Registro:
General: \$410.00
Estudiantes: \$390.00
Incluye:

Materiales, Meriendas, Almuerzos y Certificación

MATRÍCULA: Curso sujeto a matrícula mínima de 15 personas
HORAS CONTACTO: 24 horas

FECHA TALLER: 21-23 de octubre, 2015
FECHA LÍMITE REGISTRO: 7 de oct., 2015

FECHA TALLER: 4-6 de mayo, 2016
FECHA LÍMITE REGISTRO: 27 de abril, 2016

HORARIO: 8:00 AM a 5:00 PM
LUGAR :
Instituto de Inocuidad de Alimentos de las Américas
Edificio Darlington
Calle Méndez Vigo, Núm. 165 Oeste
Mayagüez, P.R. 00680

HORARIO: 8:00 AM a 5:00 PM

PAGO EN LÍNEA:
<http://www.uprm.edu/recaudaciones/pago/index.php>

LLAMAR PARA INSTRUCCIONES

RESERVACIONES

Leanora Y. Grin
leanoray.grin@upr.edu
Tel. (787)265-5410
832-4040 Ext.: 2926, 2924
Fax: 787-265-5410

**UNIVERSIDAD DE PUERTO RICO
RECINTO UNIVERSITARIO
DE MAYAGÜEZ
PROGRAMA DE CIENCIA Y
TECNOLOGÍA DE
ALIMENTOS**



**Desde la finca... a la mesa
Análisis de Peligros y
Puntos Críticos de Control**

¿Qué es HACCP?

Sus siglas significan “Hazard Analysis and Critical Control Points”. Es un programa de seguridad en alimentos cuya meta principal es prevenir las enfermedades que pueden ser transmitidas a través de los alimentos. Se elaboran productos microbiológicamente seguros al analizar los materiales crudos, los problemas que pueden ocurrir durante el procesamiento y aquellos que ocurren por abusos del consumidor.

Los siete principios básicos

1. Análisis de peligros
2. Determinación de puntos críticos de control
3. Establecimiento de los límites críticos
4. Establecimiento de Procedimientos de Monitoreo
5. Establecimiento de Acciones Correctivas
6. Procedimientos de Verificación y Validación
7. Establecimiento de Registros

¿Por qué HACCP es importante?

Este sistema es importante ya que hace énfasis en los peligros potenciales de la producción de alimentos. Al controlar los peligros físicos, químicos y microbiológicos la industria puede asegurar al consumidor que los productos que recibe son seguros.

¿Es HACCP un programa nuevo?

No. HACCP no es nuevo. Fue introducido en el 1971 por H.E. Bauman y científicos de la compañía Pillsbury. Su objetivo era producir alimentos seguros y de alta calidad para los astronautas del programa espacial de la NASA. El “National Advisory Committee For Microbiological Criteria For Food” (NACMCF), la “National Academy of Sciences” (NAS) y el “*Codex Alimentarius*” han endosado el programa como el mejor sistema de seguridad en alimentos en el ámbito internacional.



Temas a discutirse

- Conceptos generales de Buenas Prácticas Agrícolas Compatibles con HACCP
- Conceptos generales de la filosofía de “Total Quality Management”
- Introducción a los principios de HACCP
- Programas pre-requisitos (NACMFC)
- Regulaciones FDA, USDA y HACCP
- SOP’s, SSOP’s y GMP’s
- Importancia del manejo seguro de alimentos y HACCP
- Peligros en los alimentos
- Pasos preliminares (previo implantación de HACCP)
- 7 Principios de HACCP
- Implantación y Mantenimiento de HACCP
- Ejercicios—Diseño de plan HACCP Ejemplos
- Evaluación
- Sección de Preguntas y Respuestas