

Curso en línea: Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)

Dirección de Fomento y Calidad
Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario

¡Bienvenido!

- La Secretaría de Salud del Estado de Nuevo León a través de la Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario, ha desarrollado este curso en línea para fomentar la inocuidad alimentaria a través del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, por sus siglas en inglés (HACCP).
- Por medio de este sistema podrás capacitarte y realizar una evaluación para poder obtener tu constancia que avala los conocimientos aprendidos.



¡Bienvenido!



- El sistema HACCP se diferencia de otros tipos de control por estar basado en la ciencia y ser de carácter sistemático. Su aplicación posibilita identificar peligros específicos y desarrollar medidas de control, garantizando, la inocuidad de los alimentos.
- El curso consta de la presentación de las directrices y los siete principios para aplicar el sistema.
- Antes de comenzar, asegúrate de cumplir con los requisitos y te recomendamos leer completamente el material de cada módulo.

ÍNDICE

- Módulo 1. Introducción al sistema HACCP
- Módulo 2. Programa de prerrequisito (PPRs) y Etapas Preliminares
- Módulo 3. Principio I: Realizar un análisis de peligros.
- Módulo 4. Principio II: Determinar los puntos críticos de control (PCC).
- Módulo 5: Principio III: Establecer un límite o límites críticos.
- Módulo 6: Principio IV: Establecer un sistema de vigilancia del control de los PCC.
- Módulo 7: Principio V: Establecer las medidas correctivas cuando un PCC no está controlado.
- Módulo 8: Principio V: Establecer las medidas correctivas cuando un PCC no está controlado.
- Módulo 9: Principio VII: Establecer un sistema de documentación y registro.

Requisitos técnicos

- Para que puedas hacer uso del contenido completo de esta aplicación es necesario cumplir con los siguientes requisitos técnicos:
- Navegador web:
 - Internet Explorer versión 7 o superior
 - Mozilla Firefox versión 4 o superior
 - Google Chrome versión 4 o superior
- Resolución del monitor de 1366 x 768
- Cuenta de correo electrónico con la que podrás acceder a tu capacitación y examen.



¡Empecemos!

