



**UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACTULTAD DE INGENIERIA
ESCUELA DE ESTUDIOS DE POSGRADO Y LA
ESCUELA DE COMERCIO EXTERIOR DE AGEXPORT**

**ESPECIALIZACION EN INOCUIDAD Y GESTION AMBIENTAL EN EL COMERCIO
INTERNACIONAL DE ALIMENTOS**

Nombre del curso: HACCP PROGRAMAS Y PRE REQUISITOS

CÓDIGO: IGA 105	CRÉDITOS ACADEMICOS: 2
COHORTE: 2da. Promoción	AÑO: 2015 - 2016
CATEDRATICO: Lic. Alfonso Campins	FECHAS: Del 24 de octubre de 2015 al 09 de enero de 2016
EDIFICIO: Hincapié	SALÓN: S-102
HORAS POR SEMANA: 3 hrs.	DÍAS QUE SE IMPARTE EL CURSO: Sábado
HORARIO DE CURSO: 8:00 – 11:00 hrs.	DURACIÓN DEL CURSO: 24 hrs.

2. DESCRIPCION DEL CURSO

El curso establece los principios de un sistema HACCP, así como la metodología de su implementación verificación y validación. Es por ello que el contenido se presenta según su orden de relevancia en el proceso de creación de un sistema HACCP, en las siguientes unidades: introducción a HACCP, orígenes y desarrollo, principios del HACCP: parte 1, principios del HACCP: parte 2 y HACCP avanzado.

3. OBJETIVOS DEL CURSO

3.1. General

Brindar al estudiante los conceptos fundamentales del sistema HACCP que le permitan diseñar, implementar, verificar y validar el sistema HACCP.

3.2. Específicos

Al finalizar el curso el estudiante será capaz de:

1. Establecer un programa de pre-requisitos operativos y administrativos para la implementación del sistema HACCP según la industria alimentaria.
2. Analizar los puntos críticos de control y evaluar las medidas de control que se deben considerar para garantizar la inocuidad de los alimentos.



3. Implementar un sistema de monitoreo que verifique el cumplimiento de los programas de prerequisites del sistema HACCP a lo largo de la cadena alimentaria.
4. Integrar el sistema HACCP como metodología de un sistema de calidad aplicable a la industria alimentaria.

4. METODOLOGÍA

1. Exposición del docente para la introducción del tema.
2. Clases magistrales como la transmisión de conocimientos y experiencias del especialista en el tema y que dé lugar al intercambio de ideas y participación del estudiante.
3. Aplicación de las herramientas y procedimientos de análisis vistos en clase en la resolución de casos.
4. Plataforma e-learning del Centro de Aprendizaje Virtual para proporcionar el material a utilizar en clase (Norma).
5. Proyecto para la identificación de los puntos críticos de control en una empresa.

5. EVALUACION DEL RENDIMIENTO ACADÉMICO:

De acuerdo con el Normativo de Evaluación y Promoción del estudiante Facultad de Ingeniería de la USAC, la nota mínima de promoción será de 70 puntos y se procederá así:

PROCEDIMIENTO	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
	Parciales	30 pts
	Análisis de casos	20 pts
	Proyecto	20 pts
Total de la Zona		70 %
Evaluación Final		30 %
Nota de Promoción		100 %



6. CONTENIDOS PROGRAMÁTICOS:

Unidad 1. Introducción a HACCP – orígenes y desarrollo

- Definición de HACCP
- HACCP hoy en día
- Tipos de HACCP
- HACCP, ¿Como componente del sistema integrado de calidad?
- Peligros biológicos
- Peligros químicos
- Programas pre-requisito
- Estructura de los programas
- Componentes operacionales y gerenciales
- Programa de pre-requisitos detallados

Unidad 2. Principios del HACCP: parte 1

- Programas de apoyo
- Tareas preliminares
- Realizar un análisis de peligros
- Identificar los puntos críticos de control
- Establecer los límites críticos

Unidad 3. Principios del HACCP: parte 2

- Establecer los requerimientos de monitoreo
- Establecer las acciones correctivas para corregir las desviaciones
- Establecer los procedimientos para la verificación del sistema HACCP
- Establecer los sistemas para informar y documentar el sistema HACCP

Unidad 4. HACCP Avanzado

- Validación, verificación y monitoreo
 - Definiciones de verificación y de validación
 - Discusión sobre la verificación y la validación de los programas de prerrequisito
 - Herramientas de inspección y auditoría de los programas de prerrequisito
 - Importancia de la verificación y de la validación en un sistema integrado de calidad
 - Reflexiones sobre el rol de un equipo HACCP

7. BIBLIOGRAFIA

1. COUTO LORENZO, Luis. *Auditoría del sistema APPCC: Cómo verificar los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria HACCP*. Madrid: Ediciones Díaz de Santos, 2011. 224 p. ISBN 9788499690353.



2. SILVESTRE, Alejandro A. Doce Reflexiones sobre el HACCP. Industria y Alimentos Internacional 23, 2004. 10-13 p.

8. FUENTES DE REFERENCIA

1. Las Normas Consolidadas de AIB International para la Inspección de Programas de Prerrequisito y de Seguridad de los Alimentos. AIB International, 2012.
2. Norma actualizada HACCP disponible en Plataforma e-learning del Centro de Aprendizaje Virtual.