Aspectos administrativos.

INSTITUTO DE NORMAS TÉCNICAS DE COSTA RICA	
Nombre del curso	**Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP)**
Código del curso	**CGF-004**
Duración	8 horas
Modalidad	Presencial-Virtual u Online
Requisitos	Sin requisitos técnicos.
Naturaleza del curso	Teórico-Práctico.
Tipo de certificado	Se entregará certificado de participación con el respaldo de INTECO, con número de trazabilidad único.

Descripción

Por medio de este curso las personas participantes conocerán los principios esenciales del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control para ser utilizados en la cadena alimentaría con el fin de asegurar la inocuidad de los alimentos.

Este curso está dirigido a personas responsables de producción, de comercialización, logística, ventas, marketing, control de calidad, responsables del diseño de políticas alimentarias, responsables de proyectos de investigadores relacionados con la gestión de la calidad y bioseguridad.

Objetivo general:

Brindar a las personas participantes los conocimientos esenciales para comprender y aplicar los conceptos fundamentales y la metodología del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.

Objetivo específico:

Comprender el análisis de peligros significativos y determinación de los puntos críticos de control para el establecimiento de pautas para el diseño de un sistema apropiado y sus etapas específicas, por medio de la revisión de aspectos esenciales y detalles de la implementación y requerimientos para el mantenimiento y mejora del sistema.

Contenidos:

Tema #1. Objeto y campo de aplicación

- Términos y definiciones
- Sistema HACCP.

Tema #2 Principios del sistema HACCP

- Preparación de la organización
- Para implementar el sistema HACCP

Tema #3 Sistema HACCP

- Mantenimiento, Análisis de peligros e identificación de las medidas de control.
- Determinación de PCC, limites críticos, sistema de vigilancia y medidas correctivas.
- Validación del plan HACCP y procedimientos de verificación.
- Documentación.
- Capacitación**.**

Metodología

El curso se desarrolla en formato presencial, online según corresponda con una metodología activa, donde las personas aprendientes son guiadas por la persona facilitadora, a lo largo de las sesiones en la construcción de su propio aprendizaje para el logro de los objetivos generales y específicos que se proponen, asumiendo un papel de guía y mediador de las actividades de enseñanza-aprendizaje. Para la modalidad virtual las personas estudiantes abordan los temas de manera independiente siguiendo la orientación disponible en el curso. Con la ayuda de actividades tales como talleres, prácticas y evaluaciones adaptadas al formato del curso, entre otros, junto con los materiales atinentes al proceso de formación y la retroalimentación de la persona facilitadora.

En modalidad online El manejo de plataformas para videoconferencia como Zoom o Microsoft Teams para las clases sincrónicas es inherente al curso. La persona facilitadora dirige al grupo en la ejecución de talleres, actividades y revisión de materiales, recursos audiovisuales y los elementos de evaluación

y seguimiento del desempeño, así como los elementos de construcción de sinergia requeridos para esta modalidad de aprendizaje.

Actividades de aprendizaje

La aportación de la persona aprendiente es de importancia para lograr los objetivos, las actividades programadas son formativas y participativas a fin de enriquecer la experiencia de aprendizaje. En la modalidad presencial y online es posible expresar sus ideas, opiniones, críticas y análisis dentro de los espacios de tiempo definidos por la persona facilitadora.

Este curso permite a las personas participantes el dominio de las bases conceptuales y procedimentales que sustentan al análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), así se realizan actividades de aprendizaje como talleres y lecturas; además una prueba final no sumativa, que le permita asimilar los conocimientos e internalizarlos. Se asignan a las personas participantes anexos como lecturas, referencias bibliográficas y se incentiva la búsqueda individual de literatura pertinente y específica para la fundamentación y concreción de actividades en el curso.

Recursos didácticos

Para el buen desarrollo del curso y con ello garantizar el aprendizaje, se dispone de un acervo actualizado de recomendaciones bibliográficas, la norma INTE A2:2020, licencias de software para el desarrollo de clases sincrónicas, lecturas suministradas por la persona facilitadora que pueden ser un complemento para las actividades propuestas, así como las diferentes técnicas didácticas mencionadas que brindan a las personas participantes una mayor posibilidad de apropiarse de los conocimientos.

Evaluación de los aprendizajes:

Puesto que el curso es de participación no existe una evaluación sumativa de los aprendizajes; sin embargo, se incluyen actividades de carácter formativo para la integración de conceptos y conocimiento.

Referencias bibliográficas:

- INTE A2:2020