



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

SERVICIO DE ALIMENTOS

ACTIVIDAD: CUADRO SINOPTICO

CATEDRATICO: ING. EDUARDO ARREOLA JIMENEZ

ALUMNO: MICHELL E. RAMON BORRALLEZ

5° CUATRIMESTRE GRUPO A

TAPACHULA, CHIAPAS A; 13 DE ABRIL DEL 2019

SISTEMA DE ANALISIS DE PUNTOS CRITICOS DE CONTROL

GENERALIDADES

El sistema HACCP se basa en un sistema de ingeniería conocido como Análisis de Fallas, Modos y Efectos, donde en cada etapa del proceso, se observan los errores que pueden ocurrir, sus causas probables y sus efectos, para entonces establecer el mecanismo de control.

ANTECEDENTES

La compañía Pillsbury dio a conocer el concepto de HACCP en una conferencia para la protección de los alimentos, en 1971. En 1974 la FDA utilizó los principios para promulgar regulaciones. En los 80's fue adoptada esta metodología por empresas importantes

OBJETIVO PRINCIPAL

El objetivo del sistema HACCP es identificar los peligros relacionados con la seguridad del consumidor que puedan ocurrir en la cadena alimentaria, estableciendo los procesos de control para garantizar la inocuidad del producto.

PRINCIPIOS DEL HACCP

El Sistema de HACCP consiste en los siete principios siguientes:

1. Realizar análisis de peligro
2. Determinar los PCC
3. Establecer los límites críticos
4. Establecer un sistema de vigilancia de PCC
5. Establecer las medidas correctivas
6. Establecer las medidas correctivas que han de adoptarse cuando la vigilancia indica que un determinado PCC no está controlado.
7. Establecer un sistema de documentación