

CURSO: 3º MEDIO

MODULO: *Líneas de procesos*

Unidad I: “ HACCP”

Objetivo:

Reconocer los fundamentos del sistema de aseguramiento de calidad

Contenidos:

- Análisis de peligro y control de puntos críticos – HACCP
-
1. Riesgo de un producto
 2. Evaluación y eliminación de riesgos
 3. Medidas preventivas
 4. Punto de control
 5. Límites críticos de un Punto de control crítico (PCC)