



**CURSO ONLINE 24/7**

---

**HACCP AVANZADO  
VERIFICACIÓN Y VALIDACIÓN**



**GlobalSTD®  
TRAINING**

Rv3/19.05.2022



## HACCP AVANZADO | VERIFICACIÓN Y VALIDACIÓN

Comprenderás las condiciones, componentes y pasos necesarios para que verifiques, valide y evalúes correctamente la efectividad y eficiencia de un plan y un sistema HACCP.



### OBJETIVOS

Comprende las condiciones, los componentes y los pasos que te permitirán verificar, validar y evaluar correctamente la efectividad y eficiencia del plan HACCP y del sistema HACCP de una organización del sector alimentario:

- Reconocer los objetivos clave de los pasos preliminares y de los principios de implementación HACCP.
- Diferenciar entre los componentes y las actividades de verificación y validación de un programa prerrequisito (PPR), de los puntos críticos de control (PCC), de un sistema HACCP y de un plan HACCP.
- Reconocer los requerimientos regulatorios relacionados con la verificación y la validación del HACCP.



### PERFIL DEL PARTICIPANTE

Dirigido a personal interesado o responsable de implementar un sistema HACCP, programas de prerrequisitos o sistemas de gestión de inocuidad alimentaria dentro de la industria de los alimentos (miembros, supervisores, responsables y líderes de los equipos de inocuidad):

- Personas interesadas en profundizar en los conceptos y actividades de la validación y la verificación de un Sistema HACCP y de los elementos que lo conforman.

- Miembros del equipo HACCP y de los programas prerrequisitos.
- Personal de sanidad, POES.
- Personal relacionado con la gestión de proyectos, investigación, desarrollo y comercialización de alimentos.
- Personal relacionado con la inocuidad alimentaria.
- Ingenieros industriales, profesionales en alimentos, en biotecnología o en carreras afines.
- Estudiantes de carreras profesionales o técnicas relacionadas a la producción de alimentos.
- Auditores, consultores y asesores de SGIA.

### Prerrequisitos de competencia requeridos: \*

- Conocimiento de inocuidad alimentaria.
- Experiencia en la implementación de la metodología HACCP.
- Curso HACCP Básico (deseable).

\* Es necesario contar con la competencia previa requerida para garantizar que este curso cumpla tus expectativas de formación.



## CONTENIDO

### 1 | Panorama general a la metodología HACCP

Introducción.

- 1.1 | Visión general de los programas prerrequisito, los 5 pasos preliminares y los 7 principios de implementación HACCP.
- 1.2 | Validación, monitoreo y verificación.

### 2 | Verificación de los programas prerrequisitos - PPRs -

Introducción.

- 2.1 | Descripción general de PPR's.
- 2.2 | Importancia de verificar y validar los PPR's.
- 2.3 | Actividades de verificación y validación de PPR's.

### 3 | Verificación y validación de puntos críticos de control - PCC -

Introducción.

- 3.1 | Importancia de la verificación y validación de los PCC.
- 3.2 | Actividades de verificación de PCC.
- 3.3 | Actividades de validación de PCC.

### 4 | Verificación del sistema HACCP

Introducción

- 4.1 | Actividades de verificación del sistema HACCP.
- 4.2 | Seguimiento a la verificación del sistema HACCP.

### 5 | Validación del plan HACCP

Introducción

- 5.1 | Actividades de validación del plan HACCP.
- 5.2 | Seguimiento a la validación del plan HACCP.

### 6 | Requerimientos regulatorios particulares

Introducción

- 6.1 | Regulaciones y requerimientos de verificación y validación.



AL TÉRMINO  
DE ESTE CURSO  
OBTENDRÁS:

#### CERTIFICADO ELECTRÓNICO

Certificado electrónico de competencia con sello dorado de la HACCP Alliance, con reconocimiento y validez internacional.



#### INSIGNIA DE CURSO

Se otorga a los estudiantes que obtengan resultados de excelencia en el curso, como evidencia electrónica en su perfil.





## RECURSOS DE APRENDIZAJE

- **3 h de video.**
- **10 Ejercicios y actividades.**
- **3 Listas de evaluación de cumplimiento y nivel de implementación del sistema HACCP.**
- **3 Listas de tips para la implementación adecuada del sistema HACCP.**
- **3 Listas de desviaciones comunes y errores al implementar un sistema HACCP.**
- **44 Materiales descargables y recursos de información complementaria.**



## INSTRUCTORA

**Tania Molleda**



## DURACIÓN

- **16 horas\***
- **45 días para completar\*\***

\* Es el tiempo proyectado que te tomará finalizar el curso, considerando la revisión de todos los contenidos, los recursos multimedia, la información complementaria, la realización de ejercicios y la aplicación de evaluaciones para tu aprobación.

\*\* Tiempo límite con el que cuentas para concluir el curso; considerando tu disponibilidad de tiempo, ritmo de estudio y desempeño esperado.

**100% EN LÍNEA**  
**Idioma:** español



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares nacionales e internacionales. Los participantes que lo aprueban de manera satisfactoria recibirán un certificado de validación de competencias avalado por GlobalSTD.



## CONTÁCTANOS

---

📞 **LADA SIN COSTO**  
**800 277 6242**

✉️ [info@globalstd.com](mailto:info@globalstd.com)

- 📍 **GUADALAJARA**
- 📍 **CDMX**
- 📍 **MONTERREY**
- 📍 **COLOMBIA**
- 📍 **USA**
- 📍 **ESPAÑA**

[online.globalstd.com](http://online.globalstd.com)

