



 **CURSO ONLINE *24/7***

**HACCP AVANZADO
VERIFICACIÓN Y VALIDACIÓN**



Rv3/19.05.2022



HACCP AVANZADO | VERIFICACIÓN Y VALIDACIÓN

Comprenderás las condiciones, componentes y pasos necesarios para que verifiques, valides 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 prerequisite (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 prerequisites 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 prerequisites.
- 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 prerequisite, los 5 pasos preliminares y los 7 principios de implementación HACCP.

1.2 | Validación, monitoreo y verificación.

2 | Verificación de los programas prerequisite - 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

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

online.globalstd.com

