

CURSO INTERNACIONAL ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

ACREDITADO POR LA INTERNATIONAL HACCP ALLIANCE



Cada vez es más exigido que productores y procesadores de alimentos de todo el mundo aseguren la inocuidad de los productos que elaboran, procesan y comercializan.

El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP, por sus siglas en inglés) es un proceso sistemático y preventivo para garantizar la inocuidad alimentaria, de forma lógica y objetiva.

Este sistema se puede aplicar en la producción primaria, la industria alimentaria y en todo tipo de industrias que fabriquen materiales en contacto con los alimentos, aunque también se aplica en la industria farmacéutica, cosmética y otras.

Es un requisito para los empaques y plantas de procesamiento que se certifican bajo el esquema PrimusGFS, tener al menos una persona que haya cursado este programa acreditado en los últimos 5 años.

Este Curso Internacional enseña la metodología de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés) de acuerdo a la versión de la Comisión del Codex Alimentarius con el objetivo de que los participantes puedan elaborar Planes HACCP de los productos que elaboran, procesan y comercializan.

CONTENIDO ACADÉMICO DEL CURSO INTERNACIONAL:

- ◆ Introducción al curso
- ◆ Introducción a Inocuidad Alimentaria y Planes HACCP
- ◆ Revisión de los Programas de Pre-Requisitos (incluyendo BPM y POES)
- ◆ Actividades preliminares
- ◆ Recursos disponibles
- ◆ Peligros para la inocuidad de los alimentos
- ◆ Principios 1 y 2: Análisis de Peligros y Determinación de PCC
- ◆ Principios 3 a 5: Límites Críticos, Monitoreo y Acciones Correctivas
- ◆ Principios 6 y 7: Verificación y registros y documentación
- ◆ Implementación y Mantenimiento del Plan HACCP
- ◆ Aspectos Regulatorios
- ◆ Conclusiones y recomendaciones

Carga Horaria: 16 horas

◆ QUITO

- ◆ **Día 1:** Lunes 16 de Marzo de 2020
- ◆ **Día 2:** Martes 17 de Marzo de 2020
- ◆ **Horario:** 09h00 a 17h30
- ◆ **Lugar:** Hotel Akros by Bluebay (Av. 6 de Diciembre N34-120)

◆ GUAYAQUIL

- ◆ **Día 1:** Miércoles 18 de Marzo de 2020
- ◆ **Día 2:** Jueves 19 de Marzo de 2020
- ◆ **Horario:** 09h00 a 17h30
- ◆ **Lugar:** Hotel Holiday Inn (Av. de las Américas junto al Aeropuerto Jose Joaquín de Olmedo)

OBJETIVOS:

- ▶ Este Curso Internacional está diseñado para proporcionar a los participantes el conocimiento y la comprensión de los conceptos y aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.
- ▶ Aportar los conocimientos necesarios para la Implementación y diseño de Planes HACCP.
- ▶ Conocer los 7 principios del análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), para aplicarlos eficazmente en los procesos alimentarios y asegurar la inocuidad de los alimentos

DIRIGIDO A:

- Gerentes de Calidad, Producción y Coordinadores de HACCP
- Personal Encargado de la Gestión de calidad, Inocuidad, e Implantación del Sistema HACCP
- Miembros del equipo HACCP, BRC, IFS, SQF, FSSC 22000 o que están preparándose para implementar y Certificar protocolos GFSI.
- Todas las personas involucradas directa o indirectamente en la elaboración, procesamiento, fraccionamiento, empaquetado y almacenamiento de productos alimenticios
- Profesionales de empresas con Planes de Inocuidad con enfoque de riesgos que deseen reevaluar los planes HACCP y otros sistemas de gestión de la inocuidad
- Profesionales y/o Responsables de ayudar a las empresas a conseguir y/o mantener certificaciones de protocolos GFSI.
- Autoridades sanitarias y Encargados de asuntos normativos y regulatorios del ámbito público o privado
- Auditores, consultores, capacitadores del área inocuidad y calidad de los alimentos.

CERTIFICADO A OBTENER:



Los participantes obtendrán el **CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN** acreditado por la **INTERNATIONAL HACCP ALLIANCE**. El Certificado emitido contará con el "Sello Dorado", regulado y controlado por la **INTERNATIONAL HACCP ALLIANCE**, que acredita la capacitación recibida según su metodología

INVERSIÓN DEL PROGRAMA INTERNACIONAL

Inversión Normal por Participante: \$ 420.00 + IVA

Descuento por inscripción y pago anticipado:

- 15% Descuento Pago antes 21-Febrero-2020 (\$349,00 + IVA)
- 10% Descuento Pago antes 04-Marzo-2020 (\$369,00 + IVA)
- 05% Descuento Pago antes 11-Marzo-2020 (\$399,00 + IVA)

**Inversión Empresarial para Grupos:
3 ó más participantes: \$375,00 + IVA p/p**

Descuento a partir de 3 personas:

- Pago antes del 21-Febrero-2020 (\$325,00 + IVA p/p)
- Pago antes del 06-Marzo-2020 (\$345,00 + IVA p/p)

INVERSIÓN INCLUYE:

- Manual Académico del Curso Internacional
- Certificado de Capacitación emitido que contará con el Sello Dorado, regulado y controlado por la **INTERNATIONAL HACCP ALLIANCE**, que acredita la capacitación recibida según su metodología
- Coffee breaks y Almuerzos durante todo el Programa
- Estación permanente de bebidas (café, agua, aromáticas)

Expositor:

Humberto Maldonado G. (México)



- **Instructor Líder Acreditado por la International HACCP Alliance**
- Lead Instructor FSPCA - Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano
- Lead Instructor FSPCA - Programa de Verificación a Proveedores Extranjeros
- Lead Trainer Produce Safety Alliance (PSA) - Inocuidad para Frutas y Hortalizas Frescas

Es actualmente Consultor Asociado de Global Services SM&R Training & Consulting en Ecuador, Perú y USA, en servicios de asesoría y capacitación en áreas de Seguridad e Inocuidad alimentaria, agrícola y agronomía.

Es Socio Propietario de una firma consultora Mexicana, dedicada a los servicios de Consultoría, asesoría, capacitación, prestación de servicios y desarrollo de proyectos para empresas de alimentos y proveedoras de servicios en materia de cumplimiento (sistemas de gestión de la calidad, inocuidad alimentaria, certificación y producción orgánica, responsabilidad social).

Humberto tiene más de 15 años de experiencia en industrias de alimentos y agrícola. Tiene una amplia experiencia en proyectos, implementación en campo, sistemas de gestión de calidad, inocuidad, y defensa de los alimentos. Actualmente colabora como Vice-Presidente del Grupo de Desarrollo de Programa de la International Association for Food Protection (IAFP).

CONTACTO PARA REGISTRO E INSCRIPCIONES:

Jusetty Coello V.
Teléf: +593-4-5029013 / 5022889
Móvil: +593-9-88731466
jusetty.coello@smrconsultores.com
Guayaquil - Ecuador

Paola Almeida F.
Teléf: +593-4-5029013 / 5022889
paola.almeida@smrconsultores.com
Guayaquil - Ecuador

MODALIDAD INCOMPANY / INHOUSE:

¿Interesado en desarrollar y ejecutar este Curso Internacional HACCP Acreditado por Internacional HACCP Alliance en modalidad Incompany (InHouse) para su empresa?

Contactar a:
Javier Álvarez - javier.alvarez@smrconsultores.com
Telf.: +593-4-5029013 - 5022889
Guayaquil - Ecuador



Forma de Pago: Efectivo, cheque, transferencia bancaria, tarjeta de crédito.



SM&R
ACADEMY



www.smrconsultores.com