

**CURSO ACREDITADO ONLINE**

# ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

ACREDITADO POR LA INTERNATIONAL HACCP ALLIANCE

(incluye cambios *Códex Alimentarius* 2020)



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 Acreditado 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 ACREDITADO:

- ◆ 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

### ◆ EJECUCIÓN: PERÚ

#### ◆ Día 1:

Martes 18 de Abril de 2023

#### ◆ Día 2:

Miércoles 19 de Abril de 2023

#### ◆ Horario: 09h00 a 17h30 (GMT-5)



## OBJETIVOS:

- ▶ Este Curso Acreditado 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, BRCS, 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, empaqueo 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:

**Inversión Normal por Participante: USD \$ 229.00 + IG**

### Descuento por inscripción y pago anticipado:

- 21% Descuento Pago antes 30-Marzo-2023 (USD \$ 179.00 + IG p/p)
- 13% Descuento Pago antes 05-Abril-2023 (USD \$ 199.00 + IG p/p)
- 06% Descuento Pago antes 11-Abril-2023 (USD \$ 215.00 + IG p/p)

### Inversión Empresarial para Grupos:

**3 ó más participantes: USD \$ 209.00 + IG p/pax**

### Descuento a partir de 3 personas:

- Pago antes del 05-Abril-2023 (USD \$ 169.00 + IG p/p)
- Pago antes del 11-Abril-2023 (USD \$ 195.00 + IG p/p)

## INVERSIÓN INCLUYE:

- Manual Académico del Curso Acreditado en formato digital
- Certificado Digital 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

El participante debe contar con las siguientes herramientas para realizar el curso online:

- Computador con acceso a internet
- Cámara Web
- Audio y micrófono y/o auriculares

## Expositor:

### JOSÉ MANUEL GARCÍA CAMPODÓNICO

Lead Trainer International HACCP Alliance  
Instructor Líder Seafood HACCP Alliance (SHA)



Ingeniero Pesquero y Master en Ecología Aplicada con más de 20 años de experiencia en inocuidad alimentaria y actividades acuícolas y pesqueras.

Jose Manuel cuenta con una amplia experiencia liderando implementaciones de sistemas de gestión de calidad, medio ambiente e inocuidad alimentaria, dichos conocimientos fueron adquiridos en su trayectoria profesional como gerente en importantes empresas de Perú, Chile, Ecuador y Honduras. Además de ser entrenador calificado de Seafood HACCP Alliance/AFDO, fue Auditor BAP (Best Aquaculture Practices) en categorías: Seafood Processing Plants y Feed Mills, y observador de SYSCO en Latinoamérica para las inspecciones: Initial Facility Audit & Routine Supplier Visit en las categorías: Pescados, Mariscos, Frutas y Vegetales.

Especialista en Sistemas de Calidad vinculados a productos del mar, incluyendo producción primaria y procesamiento, aplicando diferentes protocolos internacionales como BRC, IFS, FSSC 22000, SQF, BAP, GLOBALG.A.P., HACCP, ISO 9001, ISO 14001, NATURLAND, BIO SUISE, UE, KOSHER, etc.

## CONTACTO PARA REGISTRO E INSCRIPCIONES:

### Maira Vaca D.

maira.vaca@smrconsultores.com  
PBX: +51-1-4801042  
Móvil: +51-952-423300  
Perú

### Henry Seminario L.

henry.seminario@smrconsultores.com  
PBX: +51-1-4801042  
Móvil: +51-969-676766  
Perú

## MODALIDAD INCOMPANY / INHOUSE:

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

Contactar a:

Patricia Quispe B.

patricia.quispe@smrconsultores.com

PBX.: +51-1-4801042

Móvil: +51-933-062411

## Información para participantes No Residentes en Perú (otros países):

A los participantes cuyo país de residencia no sea Perú y quisieran asistir a este Curso Acreditado ONLINE: "ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL - HACCP" - ACREDITADO POR LA INTERNATIONAL HACCP ALLIANCE se les proporcionará toda la información de precios especiales del programa.

Contactar a:

Andrea Vera V. - andrea.vera@smrconsultores.com

Teléf: +51-1-4801042



### Forma de Pago:

- \*Transferencia bancaria,
- \*Tarjeta de crédito / débito.



Organizan:  
**SM&R**  
ACADEMY  
TRAINING & CONSULTING

[www.smrconsultores.com](http://www.smrconsultores.com)