

**CURSO ACREDITADO ONLINE**

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

ACREDITADO POR LA INTERNATIONAL HACCP ALLIANCE

(incluye cambios *Códex Alimentarius 2023*)



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: ESPAÑA

#### ◆ Día 1:

Lunes 27 de Noviembre de 2023

#### ◆ Día 2:

Martes 28 de Noviembre de 2023

#### ◆ Horario: 09h00 a 17h00 (Hora Madrid)



## 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, BRCGS, 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, empaque 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: EUR € 319.00**

**Descuento por inscripción y pago anticipado:**

21% Descuento Pago antes 07-Noviembre-2023 (EUR € 249.00 p/p)

14% Descuento Pago antes 15-Noviembre-2023 (EUR € 275.00 p/p)

07% Descuento Pago antes 23-Noviembre-2023 (EUR € 295.00 p/p)

**Inversión Empresarial para Grupos:**

**3 ó más participantes: EUR € 289.00 p/pax**

**Descuento a partir de 3 personas:**

Pago antes del 10-Noviembre-2023 (EUR € 229.00 p/p)

Pago antes del 20-Noviembre-2023 (EUR € 259.00 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.



- Es Lead Trainer International HACCP Alliance
- Es Lead Trainer SeaFood HACCP Alliance
- Es ATP de BRCGS Food Safety versión 8 y Product Safety Management
- Es Trainer aprobado por IFS Academy
- Es Lead Trainer PSA – Produce Safety Alliance - FSMA
- Es Lead Auditor de FSSC 22000 versión 6
- 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 SUISSE, UE, KOSHER, etc.

## CONTACTO PARA REGISTRO E INSCRIPCIONES:

Paul Seminario L.  
paul.seminario@smracademy.co.uk  
PBX: +44-20-45770669  
Móvil: +44-7458-300232  
London, United Kingdom

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

## 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: David Smith**  
infouk@smracademy.co.uk  
PBX: +44-20-45770669  
London, United Kingdom



## Forma de Pago:

Transferencia bancaria, tarjeta de crédito (Paypal)



**SM&R**  
ACADEMY

Organizan:

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