

CURSO ACREDITADO **ONLINE**

ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

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.

Carga Horaria: 16 horas

◆ EJECUCIÓN: ECUADOR

◆ **Día 1:**
Miércoles 22 de Enero de 2025

◆ **Día 2:**
Jueves 23 de Enero de 2025

◆ **Horario:** 09h00 a 17h00 (GMT-5)



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**

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, 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 \$ 249.00 + IVA

Descuento por inscripción y pago anticipado:

20% Descuento Pago antes 30-Diciembre-2024 (USD \$ 199.00 + IVA p/p)

10% Descuento Pago antes 15-Enero-2025 (USD \$ 225.00 + IVA p/p)

Inversión Empresarial para Grupos:

3 ó más participantes: USD \$ 219.00 + IVA p/pax

Descuento a partir de 3 personas:

Pago antes del 30-Diciembre-2024 (USD \$ 179.00 + IVA p/p)

Pago antes del 15-Enero-2025 (USD \$ 205.00 + IVA 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

Expositora:

MARITZA ZAMBRANO I.



- 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
- Cuenta con más 15 años de experiencia Capacitación y Asesorías de Seguridad de Gestión de Inocuidad Alimentaria y de Calidad.
- Maritza, cuenta con más de 2,800 horas lectivas como instructora y formadora en temas de BPM, HACCP, BRCGS, IFS, SQF, FSSC/ISO 22000.
- Consultora asociada de Global Services SM&R Training & Consulting, en servicios de asesoría y capacitación en áreas de Seguridad e Inocuidad alimentaria.
- Es Tecnóloga en Alimentos, ESPOL, Ecuador.
- Es Ingeniera Agroindustrial, Universidad Agraria del Ecuador.
- Ha realizado Diplomado en Biotecnología, ESPOL, Ecuador.
- Es Máster en Ciencia de los Alimentos, ESPOL, Ecuador.

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 HACCP Acreditado por Internacional HACCP Alliance en modalidad Incompany (InHouse) para su empresa?

Contactar a:

Andrea Vera - andrea.vera@smrconsultores.com

Tel.: +593-4-5029013 - 5022889

Guayaquil - Ecuador

Información para participantes No Residentes en Ecuador (otros países):

A los participantes cuyo país de residencia no sea Ecuador y quisieran participar en 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 - andrea.vera@smrconsultores.com

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889



Forma de Pago:

Transferencia bancaria, tarjeta de crédito (Paypal)



Organizan:



SM&R
ACADEMY

www.smrconsultores.com