NUEVO

CURSO OFICIAL BRCGS *ONLINE*

(HACCP) ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL

(Incluye Actualización Codex Alimentarius (Rev 2022))

(Este Curso Oficial es parte del Programa de Reconocimiento BRCGS PROFESSIONAL)

Este curso oficial de dos días aborda uno de los requisitos clave de la Norma BRCGS Food Safety versión 9: la adopción e implementación de un sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP).
El programa del curso refleja los requisitos de la Norma con respecto a la implementación de un sistema HACCP, y presentará a los participantes los requisitos BRCGS, los sistemas de calidad, HACCP y los antecedentes de HACCP, BRCGS y Codex.

Carga Horaria: 16 horas

Ejecución: ECUADOR

Fecha:
Martes 30 de Septiembre de 2025
Miércoles 01 de Octubre de 2025

Horario:
09h00 a 17h00 (GMT-5)

Modalidad:
Online - Virtual en Vivo

OBJETIVO

Al finalizar este Curso Oficial, el participante podrá:

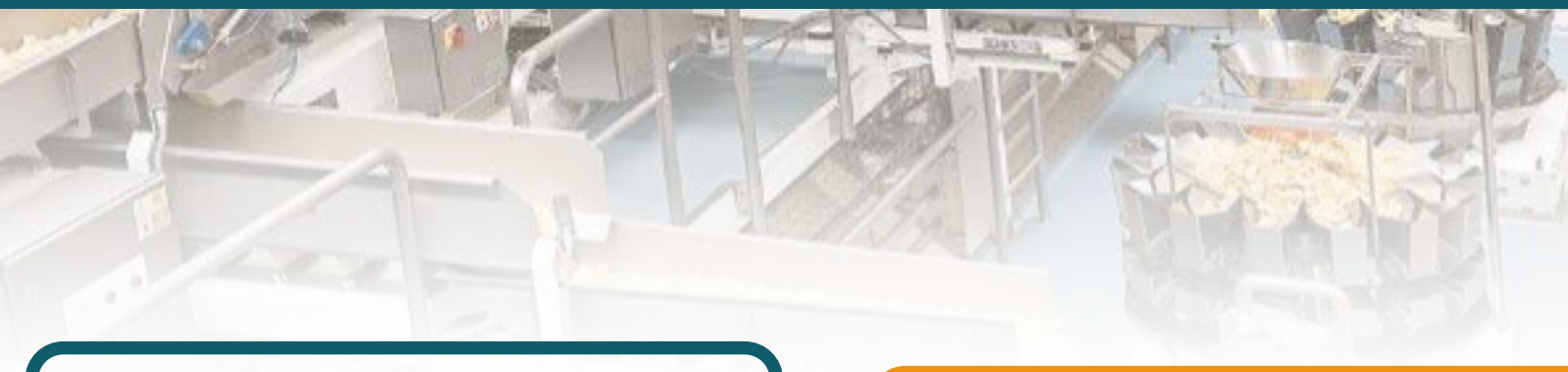
- Ser capaz de explicar los beneficios de HACCP y los requisitos de BRCGS en relación con HACCP.
- Ser capaz de describir los principios del Codex Alimentarius de HACCP.
- Ser capaz de describir las razones por las que HACCP puede fallar y las no conformidades de BRCGS más comunes relacionadas con HACCP.
- Ser capaz de explicar la importancia del compromiso de la dirección y los programas prerrequisitos.
- Ser capaz de completar las etapas preliminares para desarrollar el plan HACCP.
- Ser capaz de realizar un análisis de peligros, determinar puntos críticos de control y desarrollar un plan HACCP con actividades de monitoreo, acciones correctivas y verificación.

DIRIGIDO A:

- Gerentes técnicos de sitios de alimentos, gerentes de calidad y equipos de calidad
- Miembros de los equipos de gestión de seguridad alimentaria que implementan HACCP o planes de seguridad alimentaria
- Directores, gerentes y técnicos de laboratorios de alimentos
- Consultores e investigadores involucrados en seguridad alimentaria
- Auditores, consultores, capacitadores del área de inocuidad y calidad de los alimentos.
- Autoridades sanitarias y Encargados de asuntos normativos y regulatorios del ámbito público o privado.
- Todas las personas involucradas directa o indirectamente en la elaboración, procesamiento, fraccionamiento, empacado y almacenamiento de productos alimenticios.

CONTENIDO ACADÉMICO:

- **Introducción al HACCP**
- **Buenas Prácticas de Higiene (BPHs) y Programas Prerrequisitos (PPRs)**
- **HACCP en relación con la legislación y las normas Compromiso de la dirección con la seguridad alimentaria**
- **HACCP Paso 1: Equipo HACCP y alcance**
- **HACCP Paso 2-3: Descripción del producto y uso previsto**
- **HACCP Pasos 4-5: Diagramas de flujo y confirmación de los diagramas de flujo**
- **HACCP Paso 6: Realizar un análisis de peligros**
- **HACCP Paso 7: Determinar Puntos Críticos de Control (PCCs)**
- **HACCP Paso 8: Establecer límites críticos validados para cada PCC**
- **HACCP Paso 9: Establecer un sistema de monitoreo para cada PCC**
- **HACCP Paso 10: Establecer acciones correctivas**
- **HACCP Paso 11: Validar el Plan HACCP y establecer procedimientos de verificación**
- **HACCP Paso 12: Establecer Documentación y mantenimiento de registros**
- **Capacitación**
- **HACCP y desarrollo de nuevos productos**
- **¿Por qué fallan los sistemas HACCP?**
- **Estudio de casos: Implementación HACCP**
- **Examen Final**



Este curso será impartido por un AVT (Approved Virtual Trainer), significa que es un curso Oficial de BRCGS y usted puede realizar el examen on-line, en español, obteniendo el Certificado Oficial directo con BRCGS.

Más detalles en:
https://www.brcgs.com/partners/approved-training-partners/

CERTIFICADO A OBTENER:

El participante obtendrá el CERTIFICADO OFICIAL de APROBACIÓN (para los que realicen y aprueben el examen) o de PARTICIPACIÓN, siempre que hayan participado en un 90% de las horas de la capacitación, emitido por BRCGS.

METODOLOGÍA:

El presente curso tendrá el enfoque metodológico "aprender-haciendo", es decir, "capacitación-acción". Utilizando diversas estrategias metodológicas.

INVERSIÓN:

Inversión Normal Por Participante: USD $ 299.oo + IVA

Descuento por inscripción y pago anticipado:
14% Pago antes del 09-Septiembre-2025 (USD $ 259.oo + IVA)
07% Pago antes del 19-Septiembre-2025 (USD $ 279.oo + IVA)

Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD $ 285.oo + IVA p/p

Descuento a partir de 3 personas:
Pago antes del 09-Septiembre-2025 (USD $ 245.oo + IVA p/p)
Pago antes del 19-Septiembre-2025 (USD $ 265.oo + IVA p/p)

INVERSIÓN INCLUYE

- Material académico del Curso Oficial BRCGS en formato digital
- Certificado Oficial de Participación o Aprobación (para los que aprueben el examen) emitido por BRCGS (UK).

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

Forma de Pago:
Transferencia bancaria, tarjeta de crédito (Paypal)

Aceptamos todos las tarjetas de credito:

EXPOSITOR:

BRCGS - ATP (Approved Training Partner)
BRCGS - AVT (Approved Virtual Trainer)

BRCGS Approved Training Partner
BRCGS Approved Virtual Trainer

MAYOR INFORMACIÓN PARA INSCRIPCIÓN Y REGISTRO:

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

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

Modalidad InCompany / InHouse:
"Todos nuestros programas formativos de modalidad OPEN (abierta), pueden ser desarrollados y ejecutados en modalidad Incompany (InHouse)"
"Las 2 primeras horas son sin costo "

Andrea Vera
andrea.vera@smrconsultores.com
Teléf: +593-4-5029013 / 5022889
Guayaquil – Ecuador

Organizan: GLOBAL SERVICES SM&R TRAINING & CONSULTING — SM&R ACADEMY