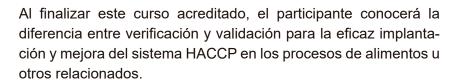
CURSO ACREDITADO ONLINE

HACCP AVANZADO

ACREDITADO POR LA INTERNATIONAL HACCP ALLIANCE



OBJETIVOS:

- Diferenciar entre actividades de verificación y validación
- Identificar los componentes de la verificación del programa de prerrequisitos
- Identificar los componentes de la verificación de PCC
- Identificar los componentes de la verificación del sistema HACCP
- · Identificar los componentes de la validación del Plan HACCP
- Identificar los requisitos reglamentarios para la verificación y validación

Carga Horaria: 08 horas

- ♦ EJECUCIÓN: PERÚ
- Fecha: Viernes 17 de Octubre de 2025
- ◆ Horario: 09h00 a 17h00 (GMT-5)



CONTENIDO ACADÉMICO DEL CURSO ACREDITADO:

Visión general del HACCP

- Revisión de los Programas Prerrequisitos, los cinco pasos preliminares del HACCP y los siete principios del HACCP
- Definición de Verificación y Validación
- Verificación de los Programas Prerrequisitos
- Verificación de PCC
 - Componentes de la verificación PCC
 - Calibración
 - Revisión de registros
 - Observaciones/verificaciones independientes
 - Registros de verificación de PCC

Verificación del sistema HACCP

 Diferencias entre un Plan HACCP y un Sistema HACCP

- Componentes de la verificación de un sistema HACCP
- Registros de verificación del sistema HACCP

Validación del Plan HACCP

- Diferencias entre la Verificación del Sistema HACCP y la Validación del Plan HACCP
- Evaluar el análisis de peligros y otros componentes de un plan HACCP (es decir, PCC, límites críticos, actividades de monitoreo, acciones correctivas, verificación, mantenimiento de registros)
- Registros de validación del plan HACCP

Requisitos reglamentarios del HACCP (USDA, FDA, etc.)

- Requisitos reglamentarios relacionados con los requisitos de verificación y validación ("reevaluación")
- Examen Final



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, empacado 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 \$ 199.00 + IGV

Descuento por inscripción y pago anticipado:

20% Descuento Pago antes 29-Septiembre-2025 (USD \$ 159.oo + IGV p/p) 10% Descuento Pago antes 09-Octubre-2025 (USD \$ 179.oo + IGV p/p)

Inversión Empresarial para Grupos:

3 ó más participantes: USD \$ 189.00 + IGV p/pax

Descuento a partir de 3 personas:

Pago antes del 29-Septiembre-2025 (USD \$ 149.oo + IGV p/p) Pago antes del 09-Octubre-2025 (USD \$ 169.oo + IGV p/p)

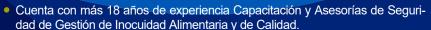
INVERSIÓN INCLUYE:

- 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 metolología
- El participante debe contar con las siguientes herramientas para realizar el curso online:
 - Computador con acceso a internet
 - Cámara Web

Expositora:

MARITZA ZAMBRANO I.

- Es Lead Trainer International HACCP Alliance
- Es Lead Trainer SeaFood HACCP Alliance
- Es ATP de BRCGS Food Safety versión 8 & 9 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



- 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 alimen-
- 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:

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

Judith Castañeda A.

judith.castaneda@smrconsultores.com PBX: +51-1-4801042

Móvil: +51-933-062411

Perú

MODALIDAD INCOMPANY / INHOUSE:

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

Paul Seminario L. - paul.seminario@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: "HACCP AVANZADO" - 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













