# CURSO ACREDITADO ONLINE

# **HACCP AVANZADO**

ACREDITADO POR LA INTERNATIONAL HACCP ALLIANCE

Al finalizar este curso acreditado, el participante conocerá la diferencia entre verificación y validación para la eficaz implantación y mejora del sistema HACCP en los procesos de alimentos u otros relacionados.

#### **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: CHILE
- Fecha: Jueves 18 de Diciembre de 2025
- Horario: 11h00 a 19h00 (Hora Santiago - Chile)



#### 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: CLP \$ 199.000 + IVA

Descuento por inscripción y pago anticipado:

14% Descuento Pago antes 26-Noviembre-2025 (CLP \$ 169.000 + IVA p/p) 07% Descuento Pago antes 09-Diciembre-2025 (CLP \$ 185.000 + IVA p/p)

Inversión Empresarial para Grupos: 3 ó más participantes: CLP \$ 189.000 + IVA p/pax

Descuento a partir de 3 personas:

Pago antes del 26-Noviembre-2025 (CLP \$ 159.000 + IVA p/p) Pago antes del 09-Diciembre-2025 (CLP \$ 175.000 + 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 metolología
- 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 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 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:**

#### Giuliana Flores D.

ventaslatam3@smrconsultores.com

PBX: +56-232100929

Chile

#### Maira Vaca D.

maira.vaca@smrconsultores.com

Teléf: +51-1-4801042 - Móvil: +51-952-423300

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: Paul Seminario L. paul.seminario@smrconsultores.com PBX.: + 56-232100929

Móvil: +56-986604607

## 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













