

# 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

## 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
  - Examen Final
- 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")



## DIRIGIDO A:

- Gerentes de Calidad, Producción y Coordinadores de HACCP
- Personal Encargado de la Gestión de calidad, Inocuidad, e Implementación 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 \$ 209.00 + IVA

Descuento por inscripción y pago anticipado:

14% Descuento Pago antes 27-Febrero-2026 (USD \$ 179.00 + IVA p/p)  
07% Descuento Pago antes 12-Marzo-2026 (USD \$ 195.00 + IVA p/p)

Inversión Empresarial para Grupos:

3 ó más participantes: USD \$ 199.00 + IVA p/pax

Descuento a partir de 3 personas:

Pago antes del 27-Febrero-2026 (USD \$ 169.00 + IVA p/p)

Pago antes del 12-Marzo-2026 (USD \$ 185.00 + 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 & 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
- Cuenta con más 18 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 International HACCP Alliance en modalidad Incompany (InHouse) para su empresa?

Contactar a:

Andrea Vera - andrea.vera@smrconsultores.com

Telf.: +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 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:

Javier Álvarez - javier.alvarez@smrconsultores.com

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889



### Forma de Pago:

\*Transferencia bancaria,  
\*Tarjeta de crédito / débito

