



SM&R  
ACADEMY

## CURSO ONLINE

# ACTUALIZACIÓN SISTEMA HACCP

(Actualización 2023 del Codex Alimentarius: Principios Generales de Higiene de los Alimentos (PGHA) y los principios del Sistema HACCP)

### OBJETIVOS DEL CURSO:

Lograr que los participantes actualicen sus conocimientos en relación al enfoque actual del Codex Principios Generales de Higiene Alimentaria CXC 1-1969 (actualización 2023), y su conexión con las normas avaladas por la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI).

### 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, empaque 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.

### Carga Horaria: 08 horas

### Ejecución: CHILE

### Fecha:

Viernes 16 de Octubre de 2026

### Horarios: 11h00 a 19h00

(Hora Santiago - Chile)

### Modalidad: ONLINE



### CONTENIDO ACADÉMICO DEL CURSO FORMATIVO:

#### PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS - CODEX 2023

- Nuevas definiciones
- Principios Generales de Higiene de los alimentos
- Funciones de las autoridades competentes, los operadores de empresas de alimentos y los consumidores
- Establecimiento y mantenimiento de una cultura positiva de inocuidad de los alimentos

#### BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE

- Introducción y control de peligros
- Producción primaria
- Establecimiento, formación, mantenimiento, higiene personal.
- Control de operaciones, información y transporte.

#### CAMBIOS EN LOS PASOS PRELIMINARES

- Descripción general
- Pasos para implementar HACCP
- Reunir un equipo HACCP e identificar el ámbito de aplicación (Paso 1)
- Descripción y uso previsto del producto
- Elaboración y verificación del diagrama de flujo.

#### CAMBIOS EN EL ANÁLISIS DE PELIGROS

- Análisis de peligros (principio 1).
- Evaluar cada peligro

- Riesgo del peligro.
- Medidas de control.

#### CAMBIOS EN DETERMINAR PCC y LC

- Determinación de los PCC (Principio 2)
- Determinar límites críticos validados (Principio 3)
- Validación de límites críticos

#### CAMBIOS EN VIGILANCIA Y MEDIDAS CORRECTIVAS

- Sistema de monitoreo (Principio 4)
- Cómo se vigila
- Medidas correctivas (Principio 5)

#### CAMBIOS EN VALIDACIÓN DEL PLAN HACCP, VERIFICACIÓN, SISTEMA DE DOCUMENTOS

- Elementos de principio 6 y enfoques de validación
- Validación del plan HACCP
- Procedimientos de verificación
- Examinar el sistema HACCP
- Frecuencia de verificación y responsables
- Determinación de la documentación y mantenimiento de registros (principio 7)

Recomendaciones y Conclusiones Finales  
Examen Final



## CERTIFICACIÓN A OBTENER:

Los participantes que completen los parámetros mínimos de evaluación, tanto en rendimiento académico como en asistencia a sesiones de trabajo, obtendrán el CERTIFICADO DE APROBACIÓN "ACTUALIZACION SISTEMA HACCP" de 08 horas emitido por Global Services SM&R Training & Consulting.

## INVERSIÓN:

**Inversión Normal Por Participante:** CLP \$ 189.050 + IVA

**Descuento por inscripción y pago anticipado:**

10% Pago antes del 06-October-2026 (CLP \$ 170.050 + IVA)

**Tarifa Empresarial (3 ó más participantes):** CLP \$ 179.550 + IVA p/p

**Descuento a partir de 3 personas:**

Pago antes del 06-October-2026 (CLP \$ 160.550 + IVA p/p)

## INVERSIÓN INCLUYE:

- Material Académico digital del Curso
- Certificado de Capacitación digital emitido por Global Services SM&R Training & Consulting - SMR Academy

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 y tarjeta de crédito

**Aceptamos todos las tarjetas de credito:**



## Expositor / Trainer:

PROFESIONAL EN INOCUIDAD ALIMENTARIA

- Consultor asociado de Global Services SM&R Training & Consulting, en servicios de asesoría y capacitación en áreas de Seguridad e Inocuidad alimentaria.

- Cuenta con más 20 años de experiencia en Asesorías de Seguridad de Gestión de Inocuidad Alimentaria y de Calidad. Es actualmente instructor y asesor en las Normas como: HACCP, BPM, BPA, BRCS, FSSC 22000, ISO 22000, ISO 19011.



**MAYOR INFORMACIÓN PARA INSCRIPCIONES Y REGISTROS**

**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:

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

**Paul Seminario L.**

paul.seminario@smrconsultores.com

PBX: + 56-232100929 - Móvil: +56-986604607

Organizan:



**SM&R**  
ACADEMY

[www.smrconsultores.com](http://www.smrconsultores.com)