

GLOBAL SERVICES SM&R TRAINING & CONSULTING

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, 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.

Carga Horaria: 08 horas

Ejecución: ECUADOR

Fecha:
Jueves 03 de Diciembre de 2026

Horarios: 09h00 a 17h00
(GMT-5) Ecuador - Perú - Colombia

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: USD $ 199.oo + IVA

Descuento por inscripción y pago anticipado:
10% Pago antes del 23-Noviembre-2026 (USD $ 179.oo + IVA)

Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD $ 189.oo + IVA p/p

Descuento a partir de 3 personas:
Pago antes del 23-Noviembre-2026 (USD $ 169.oo + 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, BRCGS, FSSC 22000, ISO 22000, ISO 19011.



MAYOR INFORMACIÓN PARA INSCRIPCIONES Y REGISTROS

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:

www.smrconsultores.com