CURSO ACREDITADO ONLINE

ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

ACREDITADO POR LA INTERNATIONAL HACCP ALLIANCE

(incluye cambios Códex Alimentarius 2023)

Cada vez es más exigido que productores y procesadores de alimentos de todo el mundo aseguren la inocuidad de los productos que elaboran, procesan y comercializan.

El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP, por sus siglas en inglés) es un proceso sistemático y preventivo para garantizar la inocuidad alimentaria, de forma lógica y objetiva.

Este sistema se puede aplicar en la producción primaria, la industria alimentaria y en todo tipo de industrias que fabriquen materiales en contacto con los alimentos, aunque también se aplica en la industria farmacéutica, cosmética y otras.

Es un requisito para los empaques y plantas de procesamiento que se certifican bajo el esquema PrimusGFS, tener al menos una persona que haya cursado este programa acreditado en los últimos 5 años.

Este Curso Acreditado enseña la metodología de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés) de acuerdo a la versión de la Comisión del Codex Alimentarius con el objetivo de que los participantes puedan elaborar Planes HACCP de los productos que elaboran, procesan y comercializan.

CONTENIDO ACADÉMICO DEL CURSO ACREDITADO:

- **Introducción al curso**
- **Introducción a Inocuidad Alimentaria y Planes HACCP**
- **Revisión de los Programas de Pre-Requisitos (incluyendo BPM y POES)**
- **Actividades preliminares**
- **Recursos disponibles**
- **Peligros para la inocuidad de los alimentos**
- **Principios 1 y 2: Análisis de Peligros y Determinación de PCC**
- **Principios 3 a 5: Límites Críticos, Monitoreo y Acciones Correctivas**
- **Principios 6 y 7: Verificación y registros y documentación**
- **Implementación y Mantenimiento del Plan HACCP**
- **Aspectos Regulatorios**
- **Conclusiones y recomendaciones**

Carga Horaria: 16 horas

- **EJECUCIÓN: ECUADOR**
- **Día 1:** Lunes 23 de Noviembre de 2026
- **Día 2:** Martes 24 de Noviembre de 2026
- **Horario:** 09h00 a 17h00 (GMT-5)



OBJETIVOS:

- Este Curso Acreditado está diseñado para proporcionar a los participantes el conocimiento y la comprensión de los conceptos y aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.
- Aportar los conocimientos necesarios para la Implementación y diseño de Planes HACCP.
- Conocer los 7 principios del análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), para aplicarlos eficazmente en los procesos alimentarios y asegurar la inocuidad de los alimentos



www.smrconsultores.com



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.

Expositor / Trainer:
Es Lead Trainer International HACCP Alliance

- Es ATP de BRCGS Food Safety versión 9 y Product Safety Management
- Es Trainer aprobado por IFS Academy
- Es Lead Trainer SeaFood HACCP Alliance
- Cuenta con más 20 años de experiencia Capacitación y Asesorías de Seguridad de Gestión de Inocuidad Alimentaria y de Calidad.
- Cuenta con más de 5,600 horas lectivas como instructor y formador en temas de BPM, HACCP, BRCGS, IFS, SQF, FSSC/ISO 22000.
- Consultor asociado de Global Services SM&R Training & Consulting, en servicios de asesoría y capacitación en áreas de Seguridad e Inocuidad alimentaria.

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 $ 319.oo + IVA

Descuento por inscripción y pago anticipado:
10% Descuento Pago antes 11-Noviembre-2026 (USD $ 285.oo + IVA p/p)
05% Descuento Pago antes 18-Noviembre-2026 (USD $ 305.oo + IVA p/p)

Inversión Empresarial para Grupos:
3 ó más participantes: USD $ 309.oo + IVA p/pax

Descuento a partir de 3 personas:
Pago antes del 11-Noviembre-2026 (USD $ 275.oo + IVA p/p)
Pago antes del 18-Noviembre-2026 (USD $ 295.oo + 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

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 Internacional 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 participar en este Curso Acreditado ONLINE: "ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL - HACCP" - ACREDITADO POR LA INTERNATIONAL HACCP ALLIANCE, se les proporcionará toda la información de precios especiales del programa.

Contactar a:
Andrea Vera - andrea.vera@smrconsultores.com
Teléf: +593-4-5029013 / 5022889



Forma de Pago: Transferencia bancaria y tarjeta de crédito

Organizan: GLOBAL SERVICES SM&R TRAINING & CONSULTING — SM&R ACADEMY

www.smrconsultores.com