



 **CURSO ONLINE *24/7***

**HACCP AVANZADO
VERIFICACIÓN Y VALIDACIÓN**



Rv4/21.05.2025



HACCP AVANZADO VERIFICACIÓN Y VALIDACIÓN

En este curso adquirirás la competencia en la verificación, validación y evaluación del sistema HACCP, abordando los principios de implementación, las actividades de verificación y validación de PPR y PCC.



QUÉ APRENDERÁS

- Definición, diferencias y aplicación de validación, monitoreo y verificación.
- Verificación y validación de los programas prerrequisitos (PPR).
- Verificación y validación de puntos críticos de control (PCC).
- Verificación del sistema HACCP.
- Validación del plan HACCP.



BENEFICIOS

- Aprende a tu propio ritmo.
- 100% Online.
- Material descargable, formatos, herramientas, planes, checklist, entre otros.
- Certificado con sello dorado de la HACCP Alliance.



PERFIL DEL ESTUDIANTE

- Profesionales y colaboradores o responsable de implementar un Sistema HACCP.
- Responsables de la dirección, administración o supervisión de la calidad alimentaria.
- Miembros del equipo HACCP.
- Auditores, consultores y asesores de certificación de SGIA.
- Profesionales relacionados con la producción de alimentos.



CONTENIDO

1 | Panorama general a la metodología HACCP Introducción.

1.1 | Visión general de los programas prerrequisito, los 5 pasos preliminares y los 7 principios de implementación HACCP.

1.2 | Validación, monitoreo y verificación.

2 | Verificación de los programas prerrequisitos - PPRs Introducción.

2.1 | Descripción general de PPR's.

2.2 | Importancia de verificar y validar los PPR's.

2.3 | Actividades de verificación y validación de PPR's.

3 | Verificación y validación de puntos críticos de control - PCC

Introducción.

3.1 | Importancia de la verificación y validación de los PCC.

3.2 | Actividades de verificación de PCC.

3.3 | Actividades de validación de PCC.

4 | Verificación del sistema HACCP Introducción

4.1 | Actividades de verificación del sistema HACCP.

4.2 | Seguimiento a la verificación del sistema HACCP.

5 | Validación del plan HACCP Introducción

5.1 | Actividades de validación del plan HACCP.

5.2 | Seguimiento a la validación del plan HACCP.

6 | Requerimientos regulatorios particulares Introducción

6.1 | Regulaciones y requerimientos de verificación y validación.

 **AL TÉRMINO
DE ESTE CURSO
OBTENDRÁS:**

CERTIFICADO ELECTRÓNICO

Certificado electrónico por
Global Standards S.C. con
valor curricular.





RECURSOS DE APRENDIZAJE

- 3 Horas de video.
- 10 Ejercicios y actividades.
- 3 Listas de evaluación de cumplimiento y nivel de implementación del sistema HACCP.
- 3 Listas de tips para la implementación adecuada del sistema HACCP.
- 3 Listas de desviaciones comunes y errores al implementar un sistema HACCP.
- 44 Materiales descargables y recursos de información complementaria.

INSTRUCTORES

Tania Molleda

DURACIÓN

- 16 horas*
- 1 año para completar**

* Es el tiempo proyectado que te tomará finalizar el curso, considerando la revisión de todos los contenidos, los recursos multimedia, la información complementaria, la realización de ejercicios y la aplicación de evaluaciones para tu aprobación.

** Tiempo límite con el que cuentas para concluir el curso; considerando tu disponibilidad de tiempo, ritmo de estudio y desempeño esperado.

100% EN LÍNEA
Idioma: español



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares nacionales e internacionales. Los participantes que lo aprueban de manera satisfactoria recibirán un certificado de validación de competencias avalado por Global Standards.



GLOBAL[®]
STANDARDS
TRAINING

CONTÁCTANOS

 **LADA SIN COSTO**
800 277 6242

 info@globalstd.com

www.globalstd.com

