



Rv3/21.05.2025

 **CURSO ONLINE *24/7***

---

**HACCP ALLIANCE  
(BÁSICO)**



 **GLOBAL  
STANDARDS  
TRAINING**

## HACCP ALLIANCE (BÁSICO)

En este curso aprenderás a implementar la metodología HACCP, identificando peligros y estableciendo puntos críticos de control de manera efectiva, a través del desarrollo de los doce pasos que conforman este sistema.



### QUÉ APRENDERÁS

- Fundamentos y planificación.
- Programas de Prerrequisitos.
- Pasos preliminares en el desarrollo de un Plan HACCP.
- 7 Principios HACCP.
- Implementación 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.
- Miembros del equipo HACCP.
- Responsables de la dirección, administración o supervisión de la calidad alimentaria.
- Auditores, consultores y asesores de certificación de SGIA.
- Profesionales relacionados con la producción de alimentos.
- Profesionales de mantenimiento dentro de la industria alimentaria.





## CONTENIDO

### 1 | Introducción al HACCP

- 1.1 | Alcance, objetivos y beneficios
- 1.2 | HACCP e inocuidad alimentaria
- 1.3 | Enfermedades transmitidas por alimentos ETA's
- 1.4 | Términos y definiciones de inocuidad

### 2 | Contexto y planificación HACCP

- 2.1 | Liderazgo y responsabilidades
- 2.2 | Directrices de aplicación del plan HACCP
- 2.3 | Factores clave de éxito

### 3 | Programas de prerrequisitos

- 3.1 | Buenas prácticas de manufactura (BPM) o Programas prerrequisitos (PPR)
- 3.2 | Procedimientos estandarizados de operación (SOP-POE)
- 3.3 | Procedimientos estandarizados de saneamiento (SSOP-POES)

### 4 | Etapas preliminares del HACCP

- 4.1 | Formación del equipo HACCP
- 4.2 | Descripción del producto
- 4.3 | Uso previsto del producto
- 4.4 | Elaboración de un diagrama de flujo
- 4.5 | Verificación del diagrama de flujo

### 5 | Identificación de peligros

- 5.1 | Peligros biológicos
- 5.2 | Peligros químicos y radiológicos
- 5.3 | Peligros físicos

### 6 | Principios HACCP

- Principio 1 | Realizar análisis de peligros y de peligros significativos
- Principio 2 | Determinar los puntos críticos de control (PCC)
- Principio 3 | Establecer los límites críticos y su justificación
- Principio 4 | Establecer sistemas de monitoreo
- Principio 5 | Establecer medidas correctivas
- Principio 6 | Establecer procedimientos de verificación
- Principio 7 | Establecer procedimientos de documentación y registros



**AL TÉRMINO  
DE ESTE CURSO  
OBTENDRÁS:**

### **CERTIFICADO ELECTRÓNICO**

Certificado electrónico por Global Standards S.C. con sello dorado de la HACCP Alliance.





## CONTENIDO

### **7 | Implementación del plan HACCP y capacitación**

- 7.1 | Implementación del plan
- 7.2 | Capacitación

### **8 | Efectividad y mejora**

- 8.1 | Revalidación del plan
- 8.2 | Cambios y actualización del HACCP
- 8.3 | Directrices de auditoría del sistema HACCP

### **9 | Regulaciones aplicables**

- 9.1 | Regulaciones nacionales
- 9.2 | Regulaciones internacionales
- 9.3 | HACCP versus HARPC Conclusiones



## RECURSOS DE APRENDIZAJE

- 10 h de videos de contenidos.
- 20 Ejercicios y actividades.
- 8 Listas de verificación de la ejecución adecuada del sistema HACCP.
- 8 Listas de acciones recomendadas para la implementación efectiva del Sistema HACCP.
- 8 Listas de desviaciones y errores que deben atenderse al implementar un Sistema HACCP.
- 41 Materiales descargables, recursos y accesos de información complementaria.



## INSTRUCTORES

**Tania Molleda**  
**Silvia Saldaña**



## DURACIÓN

- 16 horas\*
- 1 año para completar\*\*

\*Tiempo que tomará finalizar el curso, considerando la revisión de todos los contenidos, los recursos multimedia, la información complementaria, la realización de ejercicios y evaluaciones.

\*\* Tiempo límite para concluir el curso en plataforma; considerando tu disponibilidad de tiempo, ritmo de estudio y desempeño esperado.



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 GlobalStandards.

**100% EN LÍNEA**  
**Idioma: español**



# GLOBAL<sup>®</sup> STANDARDS TRAINING

## CONTÁCTANOS

☎ LADA SIN COSTO  
800 277 6242

✉ [info@globalstd.com](mailto:info@globalstd.com)

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

