

# CURSO INTERNACIONAL ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

ACREDITADO POR LA INTERNATIONAL HACCP ALLIANCE



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 Oficial 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.**

## Carga Horaria: 16 horas

### ◆ Ejecución:

Día 1: Miércoles 22 de Agosto 2018  
Día 2: Jueves 23 de Agosto 2018

### ◆ Lugar:

Guayaquil: Hotel  
(Av. de las Américas junto al  
Aeropuerto Jose Joaquín de Olmedo)



**Holiday Inn**  
Guayaquil - Airport

### ◆ Horario:

09h00 a 17h30

### ◆ Duración del Programa:

16 horas presenciales

## CONTENIDO ACADÉMICO DEL CURSO INTERNACIONAL:

- ◆ 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

## OBJETIVOS:

- ▶ Este Curso Internacional 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

## 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, BRC, 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, empaquetado 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.

## 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 INTERNACIONAL

Inversión Normal por Participante: \$ 420.00 + IVA

Descuento por inscripción y pago anticipado:

14% Descuento Pago antes 03-Agosto (\$359,00 + IVA)

10% Descuento Pago antes 09-Agosto (\$379,00 + IVA)

5% Descuento Pago antes 17-Agosto (\$399,00 + IVA)

Descuento Empresarial-Grupos

(3 ó más participantes): (\$375,00 + IVA p/p)

Descuento A partir de 3 persona

Pago antes del 08-Agosto (\$345,00 + IVA)

## INVERSIÓN INCLUYE:

- Manual Académico del Curso Internacional
- Certificado de Capacitación acreditado por la INTERNATIONAL HACCP ALLIANCE.
- Coffee breaks y Almuerzos durante todo el Programa
- Estación permanente de bebidas (café, agua, aromáticas)

## Expositor:

**Humberto Maldonado G.**

(México)



- Instructor Líder Acreditado por la International HACCP Alliance
- Lead Instructor FSPCA - Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano
- Lead Instructor FSPCA - Programa de Verificación a Proveedores Extranjeros
- Lead Trainer Produce Safety Alliance (PSA) - Inocuidad para Frutas y Hortalizas Frescas

Es actualmente, Socio Propietario en Veiya SC, firma consultora mexicana, dedicada a los servicios de Consultoría, asesoría, capacitación, prestación de servicios y desarrollo de proyectos para empresas de alimentos y proveedoras de servicios en materia de cumplimiento (sistemas de gestión de la calidad, inocuidad alimentaria, certificación y producción orgánica, responsabilidad social).

Humberto tiene más de 15 años de experiencia en industrias de alimentos y agrícola. Tiene una amplia experiencia en proyectos, implementación en campo, sistemas de gestión de calidad, inocuidad, y defensa de los alimentos.

Actualmente colabora como Vice-Presidente del Grupo de Desarrollo de Programa de la International Association for Food Protection (IAFP).

## CONTACTO PARA REGISTRO E INSCRIPCIONES:

Jusetty Coello V.

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889

Móvil: +593-9-88731466

jusetty.coello@smrconsultores.com

Guayaquil - Ecuador

Dora Sánchez C.

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889

Móvil: +593-9-60039208

dora.sanchez@smrconsultores.com

Guayaquil - Ecuador

## MODALIDAD INCOMPANY / INHOUSE:

¿Interesado en desarrollar y ejecutar este Curso Internacional HACCP Acreditado por International HACCP Alliance en modalidad Incompany (InHouse) para su empresa?

Contactar a:

Paul Seminario L. - paul.seminario@smrconsultores.com

Tel.: +593-4-5029013 - 5022889

Móvil: +593-997342493



Forma de Pago: Efectivo, cheque, transferencia bancaria, tarjeta de crédito.

Organizan:



**SM&R**  
ACADEMY

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

