

CURSO INTERNACIONAL **ONLINE**

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 Internacional 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: ECUADOR

◆ **Día 1:**
Miércoles 02 de Junio de 2021

◆ **Día 2:**
Jueves 03 de Junio de 2021

◆ **Horario:** 09h00 a 17h30 (GMT-5)



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, empaqueo 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: USD \$ 219.00 + IVA

Descuento por inscripción y pago anticipado:

- 21% Descuento Pago antes 10-Mayo-2021 (USD \$ 175.00 + IVA p/p)
- 14% Descuento Pago antes 18-Mayo-2021 (USD \$ 189.00 + IVA p/p)
- 07% Descuento Pago antes 26-Mayo-2021 (USD \$ 204.00 + IVA p/p)

Inversión Empresarial para Grupos:

3 ó más participantes: USD \$ 199.00 + IVA p/pax

Descuento a partir de 3 personas:

Pago antes del 15-Mayo-2021 (USD \$ 170.00 + IVA p/p)

INVERSIÓN INCLUYE:

- Manual Académico del Curso Internacional en formato digital
- Certificado de Capacitación emitido que contará con el Sello Dorado, regulado y controlado por la INTERNATIONAL HACCP ALLIANCE, que acredita la capacitación recibida según su metodología

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

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 Consultor Asociado de Global Services SM&R Training & Consulting en Ecuador, Perú y USA, en servicios de asesoría y capacitación en áreas de Seguridad e Inocuidad alimentaria, agrícola y agronomía.

Es Socio Propietario de una 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

Paola Almeida F.

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889
paola.almeida@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:

Javier Álvarez - javier.alvarez@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 asistir a este Curso INTERNACIONAL 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:

Javier Álvarez - javier.alvarez@smrconsultores.com
Teléf: +593-4-5029013 / 5022889



Forma de Pago:

Transferencia bancaria, tarjeta de crédito (Paypal)



Organizan:



SM&R
ACADEMY

www.smrconsultores.com