



## TEMARIO

---

HACCP



## HACCP

**DURACIÓN:**  
24 horas

**Certificado de aprobación con reconocimiento Global Standards /  
Constancia de participación.**

Este curso está diseñado para que el participante adquiera todos los conocimientos de enseñanza general sobre los requerimientos de HACCP, así como todos los detalles relacionados con la realización de una auditoría que va desde el inicio, preparación y realización de una auditoría, con base en la norma ISO 19011:2018, y que a través de ello le proporcione al participante una visión a detalle y habilidades de cómo auditar en la empresa, generando valor a través del resultado de auditoría y a su vez demostrar la mejora continua.



### OBJETIVOS

- Entender el propósito HACCP.
- Reforzar los requisitos HACCP.
- Conocer los términos y definiciones de ISO 19011:2018.
- Conocer y comprender los principios de auditoría ISO 19011:2018.
- Conocer y aprender la realización de una auditoría ISO 19011:2018.
- Conocer la competencia y evaluación requerida de los auditores ISO 19011:2018.
- Entender el HACCP como un proceso sistemático preventivo para garantizar la inocuidad alimentaria, de forma lógica y objetiva.
- Identificar el cumplimiento.



### DIRIGIDO A

- Personal interesado en conocer el proceso de una auditoría, entre los que se encuentran:
- Responsables de la dirección.
  - Responsable de inocuidad.
  - Auditores internos.
  - Implementadores de sistemas de inocuidad.
  - Miembros de un equipo de inocuidad/HACCP.
  - Consultores.
  - Auditores de certificación.
  - Supervisores.
  - Ingenieros, entre otros.



### PRERREQUISITOS

- Conocimiento básico en el sistema HACCP y sistemas de gestión.
- Conocimiento en programas prerrequisitos aplicables en el sector y en sus procesos operativos.



## TEMARIO

### HACCP

Buenas prácticas de higiene.

Origen del HACCP.

Antecedentes del sistema HACCP.

Requerimientos del esquema.

Pasos preliminares:

1. Integración del equipo HACCP.
2. Descripción del producto.
3. Determinación del uso previsto.
4. Elaboración de diagrama de flujo.
5. Confirmación in situ del diagrama de flujo.

Los 7 principios del sistema HACCP:

1. Identificar y evaluar peligros.
2. Determinar los puntos críticos de control.
3. Establecer límites críticos para cada PCC.
4. Establecer el método de vigilancia de los límites críticos.
5. Acciones correctivas.
6. Validación y verificación.
7. Documentación y mantenimiento de los registros.

Aplicar las herramientas requeridas para elaborar un plan HACCP.

Desarrollar un modelo de plan HACCP.

### ISO 19011:2018

3. Términos y definiciones.
4. Principios de auditoría.
5. Gestión de un programa de auditoría.
6. Realización de una auditoría.
  - Inicio de auditoría.

- Preparación de las actividades de auditoría.

- Realización de las actividades de auditoría.

- Preparación y distribución del informe de auditoría.

- Finalización de la auditoría.

- Realización de las actividades de seguimiento de una auditoría.

7. Competencias y evaluación de los auditores.

Anexos.



## CERTIFICACIONES



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



## CONTÁCTANOS

---

 LADA SIN COSTO  
800 277 6242

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

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

