



## TEMARIO

---

**HACCP ALLIANCE (AVANZADO)**  
VERIFICACIÓN , VALIDACIÓN Y  
MEJORA CONTINUA





## HACCP ALLIANCE (AVANZADO) VERIFICACIÓN , VALIDACIÓN Y MEJORA CONTINUA

**DURACIÓN:**  
16 horas

*Certificado de aprobación y reconocimiento por Global Standards, con sello dorado por la International HACCP Alliance y valor curricular.*

El curso HACCP Alliance avanzado brinda los conocimientos necesarios para que los participantes aumenten sus habilidades en el desarrollo y mejora del plan HACCP de su organización por medio del aseguramiento de la documentación para la toma de decisiones, la justificación por medio de protocolos de validación de los PPC en su operación, el respaldo de la frecuencia de sus actividades de monitoreo y verificación, la demostración del cumplimiento regulatorio y la entrega de evidencias de la eficacia del sistema HACCP a los clientes de la operación de procesamiento de alimentos y bebidas. De esta manera, se pretende que las organizaciones que aplican un plan HACCP aseguren la mejora continua y la actualización de acuerdo con los mercados globales y esquemas de certificación GFSI.

Al terminar del curso, los participantes comprenderán los componentes, pasos y actividades para verificar, validar y evaluar la efectividad y eficiencia del plan y sistema HACCP.



### OBJETIVOS

- Comprender las diferencias entre actividades de monitoreo, verificación y validación en un programa HACCP.
- Identificar los componentes de la verificación del programa de prerrequisitos.
- Definir los componentes de la verificación de PCC.
- Identificar los componentes de la verificación del sistema HACCP.
- Identificar los componentes de la validación del plan HACCP.
- Identificar los requisitos reglamentarios para la verificación y validación.



### DIRIGIDO A

Dirigido a personal interesado o responsable del mantenimiento y mejora del sistema HACCP, programas de prerrequisitos o Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA) dentro de las organizaciones (miembros, supervisores, responsables y líderes de equipos de inocuidad, consultores, auditores de sistemas de gestión de inocuidad, representantes de la dirección, gerentes, etcétera).



### PRERREQUISITOS

- Metodología HACCP.
- Programas de prerrequisitos.



## TEMARIO

1. Panorama general de la metodología HACCP.
2. Verificación de los programas prerrequisitos.
3. Verificación y validación de puntos críticos de control – PCC.
4. Verificación del sistema HACCP.
5. Validación del plan HACCP.
6. Requerimientos regulatorios particulares.



## CERTIFICACIONES



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en las condiciones y requerimientos establecidos por el organismo internacional HACCP Alliance.

Los participantes que lo aprueben de manera satisfactoria recibirán un certificado de validación de competencias avalado por Global Standards y con sello dorado de la HACCP Alliance, con reconocimiento y validez internacional.



## CONTÁCTANOS

---

 **LADA SIN COSTO**  
**800 277 6242**

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

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

