



## TEMARIO

---

### HACCP AVANZADO



## HACCP AVANZADO

**DURACIÓN:**  
16 horas

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

Este curso está diseñado para ofrecer al participante un repaso de las Buenas Prácticas de Manufactura y programas de prerrequisitos, así como de la metodología HACCP, considerando actualizaciones de los conceptos “tipos de peligros presentes dentro de la industria de alimentos”. Reforzando los procesos y enfoques para llevar a cabo la validación de las medidas de control incluidas dentro del Plan HACCP.



### OBJETIVOS

- Repasar la metodología HACCP.
- Fortalecer la identificación y actualizar los tipos de peligros, presentes en la industria de los alimentos.
- Fortalecer los conceptos de “verificación y validación (enfoques de validación)”.



### PRERREQUISITOS

- Conocimientos básicos en HACCP.



### DIRIGIDO A

Profesionales de la industria de alimentos en general, con conocimientos previos de HACCP que requieran actualización de la metodología HACCP, su implementación y reforzamiento de los conocimientos en los enfoques de validación de las medidas de control. Entre ellos se encuentran:

- Representantes de la dirección.
- Líder de equipo HACCP.
- Miembros de equipo HACCP.
- Responsables de prerrequisitos.
- Supervisores.
- Responsables de prerrequisitos.
- Implementadores de sistemas de gestión.
- Ingenieros, entre otros.



## TEMARIO

- Repaso y clarificación de términos y conceptos de inocuidad y de la metodología HACCP.
- Peligros de inocuidad de los alimentos.
- Conceptos de verificación y validación.
- Tareas previas y etapas del proceso de validación de las medidas de control.
- Enfoques de validación.
- Requerimientos para revalidación.
- Ejercicios prácticos.



## 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)

