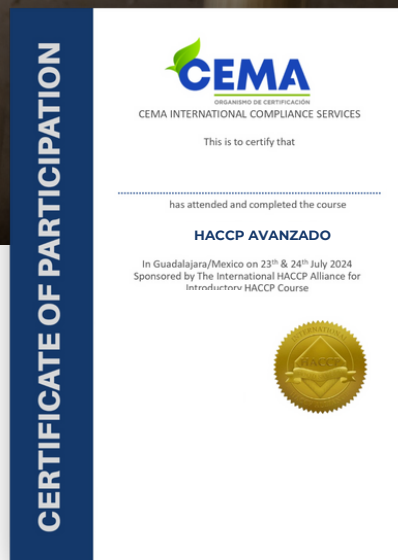
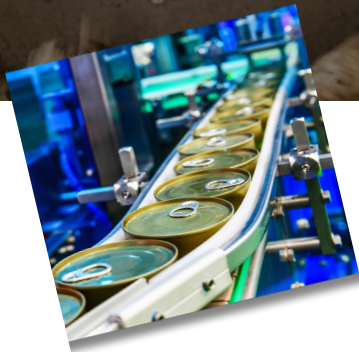


HACCP Avanzado

Identificar e interpretar los componentes de la verificación del programa de
prerrequisitos, actividades de los PCC



¡BENEFICIOS!

✓ Certificado SELLO DORADO (HACCP ALLIANCE)

✓ El participante tendrá la capacidad de adquirir los conocimientos teóricos y prácticos del sistema HACCP, estableciendo procedimientos para verificar y validar que el sistema HACCP

✓ Material para capacitación con acceso durante un año (descargable).

A background image showing a food processing facility. Several clear plastic containers filled with fresh strawberries are placed on a green conveyor belt. The scene is dimly lit, with the focus on the strawberries and the machinery of the conveyor system.

SOBRE EL CURSO

El participante tendrá la capacidad de adquirir los conocimientos teóricos y prácticos del sistema HACCP, estableciendo procedimientos para verificar y validar que el sistema HACCP funciona correctamente, al mismo tiempo reconociendo las actividades de verificación y validación más aptas del sistema HACCP.

OBJETIVOS



Podrá identificar e interpretar los componentes de la verificación del programa de prerrequisitos, actividades de los PCC y del Sistema, además de la validación del plan HACCP. Por último, se reconocerán los requisitos reglamentarios del sistema HACCP, conforme a los requisitos de verificación y validación.

TEMARIO

1. Revisión General del Sistema HACCP

- 1.1 Revisión de programas de prerrequisitos, los 5 pasos preliminares del HACCP y los siete principios de HACCP.
- 1.2 Definición de verificación y validación.

2. Verificación y Validación de los Programas de Prerrequisitos

- 2.1 Programas de Prerrequisitos
- 2.2 Actividades de verificación y validación de los PPR
- 2.3 Conceptos de verificación y validación

3. Verificación de los PCC

- 3.1 Componentes de la verificación de los PCC
- 3.2 Calibración
- 3.3 Revisión de registros
- 3.4 Observaciones/comprobaciones independientes
- 3.5 Identificación de las partes responsables y la frecuencia de las actividades de verificación de los PCC.
- 3.6 Identificación de registros de verificación de PCC

4. Verificación del Sistema HACCP

- 4.1 Diferencias entre un Plan HACCP y un Sistema HACCP.
- 4.2 Componentes de una verificación del sistema HACCP.
- 4.3 Identificación de las partes responsables y la frecuencia de las actividades de verificación del Sistema HACCP.
- 4.4 Identificación de registros de verificación del Sistema HACCP.
- 4.5 Interpretación de resultados de una verificación del Sistema HACCP.



TEMARIO

5. Validación del Plan HACCP

5.1 Diferencias entre la verificación y validación del Plan HACCP.

5.2 Evaluación del Análisis de Peligros y otros componentes de un Plan HACCP, límites críticos, actividades de seguimiento, acciones correctivas, verificación y mantenimiento de registros.

5.3 Identificación de las partes responsables de llevar a cabo las actividades de validación del Plan HACCP y sus frecuencias.

5.4 Interpretación de resultados de una validación del Plan HACCP.

6. Requisitos Regulatorios del sistema HACCP

6.1 Requisitos reglamentarios relacionados con los requisitos de verificación y validación.

DIRIGIDO A



Personal de la industria de alimentos en general, con conocimientos previos de HACCP básico que requieran actualización de la metodología HACCP, la aplicación de los conocimientos en los enfoques de verificación y validación de las medidas de control; representantes de la dirección; líder de equipo HACCP

DURACIÓN



- 02 días/16 h
- Horario: 9:00-18:00 h (hora Ciudad de México)
- Recesos de 15 minutos. Una hora de receso para comer

ENTREGABLES



- Certificado SELLO DORADO (HACCP ALLIANCE)
- Material para capacitación con acceso durante un año (descargable)

DINAMICA DE TRABAJO



Temas de discusión, estudios de casos y sesiones de preguntas y respuestas para conocer la diferencia entre verificación y validación para la eficaz implementación y mejora del sistema HACCP en los procesos de alimentos u otros relacionados

TOMA ESTA CAPACITACIÓN DE MANERA EXCLUSIVA PARA SU GRUPO DE TRABAJO

¡Capacita a todo tu equipo con nuestro curso especializado! Ofrecemos opciones en modalidad virtual y presencial, para que el aprendizaje se adapte a sus necesidades. Además, al inscribir a un grupo de trabajo, obtendrán un descuento especial. ¡No pierdas la oportunidad de fortalecer las competencias de tu equipo de forma accesible y práctica!

COTIZAR



DETALLES DE LA EMPRESA:

CEMA es un organismo de certificación y capacitación, con acreditación en estándares de la GFSI como GLOBALG.A.P. y PrimusGFS, aprobado como centro de entrenamiento en diferentes estándares.

Estamos acreditados por la entidad mexicana de acreditación a.c. (EMA) y nuestras acreditaciones tienen reconocimiento a nivel internacional con el Foro Internacional de Acreditación (IAF) y la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI).

Brindar servicios de certificación y capacitación acreditados, proporcionando conocimientos, habilidades y destrezas que contribuyan al aumento de la productividad y a la satisfacción de las necesidades de los individuos y empresas del sector.

ACREDITACIONES DE NUESTROS CURSOS



Nuestras capacitaciones:

Ofrecemos nuestra experiencia a través de una variedad de programas de capacitación, asistiendo a nuestros clientes y sus cadenas de suministro en la comprensión de las normativas y regulaciones. También trabajamos para mejorar sus procesos de calidad y comerciales, de modo que puedan satisfacer las necesidades de sus clientes.

 Curso	 Duración	 Modalidad	 Certificado
Requerimientos	24 horas (3 días)	Virtual y/o presencial	Oficial AZZULE SYSTEM
Auditor	8 horas (1 día)		
Básico	16 horas (2 días)	Virtual presencial 24/7	SELLO DORADO
Avanzado			
V6.0: PLANTAS	16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial	Oficial GGAP
Add-on SPRING V2.0	8 horas (1 día)		
Add-On GRASP v2.0	8 horas (1 día)		
Cadena de Custodia (CoC) v6.1	8 horas (1 día)		
Add-on AH-DLL GROW	8 horas (1 día)		
FSMA PSR V2.0	8 horas (1 día)		
Controles Preventivos	24 horas (3 días)	Virtual y/o presencial	Oficial FSPCA
PCQI	8 horas (1 día)		
INDIVIDUO CALIFICADO EN FOOD DEFENSE (FDQI)			
Inocuidad para productores de la Alianza PSA	8 horas (1 día)	Virtual y/o presencial	Oficial AFDO 
Auditor Líder ISO 9001:2015	40 horas (5 días)	Virtual y/o presencial	EXEMPLAR GLOBAL 
ISO 19011 Directrices para la Auditoria de los Sistemas de Gestión	16 horas (2 días)	Virtual	

Nuestras capacitaciones:

 Curso	 Duración	 Modalidad	 Certificado
Buen uso y manejo de agroquímicos BUMA	8 horas (1 día)	Virtual y/o presencial	
Requisitos e Implementación de la norma FAIR TRADE USA	16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial	
Certificaciones Orgánicas para exportación USDA-NOP Y LPO	16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial	
Análisis Causa-Raíz	8 horas (1 día)	Virtual	
Requisitos e Interpretación SEDEX-SMETA v7.0	16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial	
Requisitos FSSC 22000 v6.0	24 horas (3 días)	Virtual	
Gestión de Alérgenos Alimentarios	8 horas (1 día)	Virtual	
Mapeo de Procesos	16 horas (2 días)	Virtual	
Cultura de Inocuidad Alimentaria	8 horas (1 día)	Virtual	
Estandar de sostenibilidad	8 horas (1 día)	Virtual	
Legislación y Gestión de Residuos	8 horas (1 día)	Virtual	
Plan de Inocuidad	8 horas (1 día)	Virtual	
Salud y Seguridad en el Trabajo	16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial	
Control de Plagas como Programa de Prerrequisito	8 horas (1 día)	Virtual	
Monitoreo ambiental en los alimentos	16 horas (2 días)	Virtual	
Microbiología en los alimentos	16 horas (2 días)	Virtual	



METODOS DE PAGO

TRANSFERENCIA



Nombre del titular de la cuenta: CEMA INTERNATIONAL COMPLIANCE SERVICES SA DE CV
Número de cuenta CLABE: 002320701910980970



Nombre del titular de la cuenta: CEMA INTERNATIONAL COMPLIANCE SERVICES SA DE CV
Número de cuenta CLABE: 012 320 001166879622

TARJETA DE CREDITO



Aceptamos todas las tarjetas de crédito.

Accede a nuestra pagina web para hacer el pago directamente con su tarjeta de crédito.

<https://www.cemacertificacion.com/shop>