

HACCP AVANZADO: VERIFICACIÓN Y VALIDACIÓN

Objetivo

Proporcionar una metodología eficaz para la verificación y validación de puntos críticos de control y del Plan HACCP, para garantizar el cumplimiento y control efectivo del Sistema HACCP.

Objetivos particulares

- ✓ *Homogenizar los conceptos del sistema HACCP.*
- ✓ *Analizar las diferencias entre los PPR y los principios generales de higiene.*
- ✓ *Revisar la metodología para determinar los PCC y los elementos de verificación.*
- ✓ *Analizar los elementos de verificación del sistema HACCP.*
- ✓ *Explicar y ejemplificar el concepto de validación.*

Dirigido a

Responsables de los planes de HACCP, así como a quienes deseen profundizar en los conocimientos para verificar y validar un plan y un programa HACCP, de acuerdo a las regulaciones de la USDA, FDA y Codex Alimentarius.

Temario

- ✓ *Introducción - Objetivos del curso.*
- ✓ *Repaso HACCP – 7 Principios.*
- ✓ *Ejercicio de análisis de los siete principios.*
- ✓ *Verificación – Programa de prerrequisitos.*
- ✓ *Ejercicio de programa de prerrequisitos.*
- ✓ *Verificación de PCC'S.*
- ✓ *Verificación del Sistema HACCP.*
- ✓ *Ejercicio de verificación PCC'S y Sistema HACCP.*
- ✓ *Validación del plan HACCP.*
- ✓ *Ejercicio de validación.*
- ✓ *Regulación actual en los Estados Unidos de América (FSMA).*

