



## PROGRAMA ACREDITADO ANSI: HACCP AVANZADO

[www.nsfperu.pe](http://www.nsfperu.pe) | [capitacion.peru@nsf.org](mailto:capitacion.peru@nsf.org)



## **PROGRAMA ACREDITADO ANSI: HACCP AVANZADO VERIFICACIÓN Y VALIDACIÓN**

### **Introducción**

El curso **HACCP AVANZADO VERIFICACIÓN Y VALIDACIÓN** está Acreditado por el American National Standards Institute (ANSI) y aprobado por la International HACCP Alliance (IHA). Este curso de 1 día define el 6° principio del HACCP, Verificación, el cual también requiere el conocimiento y la comprensión del Concepto de Validación. Todos los programas dentro del Sistema de Gestión de Inocuidad deberían ser tanto verificados como validados por personal competente con una comprensión clara y sólida de estos dos conceptos. Este curso define y explica la Verificación con profundidad y detalle, como la acción de revisión de programas y sistemas para determinar, si lo que se ha planeado y documentado para mantener la inocuidad, está realizándose tal como se planteó. La Validación se define como la determinación de si los métodos identificados para asegurar la inocuidad son efectivos.

### **Objetivos**

- Repasar los principios HACCP.
- Clarificar los conceptos de validación y verificación.
- Discutir las actividades de Verificación y Validación del Sistema HACCP
  - Programas Prerrequisito
  - Controles preventivos, PCC, LC
  - Componentes del Sistema de Inocuidad
- Identificar los requisitos regulatorios.

### **Dirigido a**

- Profesionales de Aseguramiento de Inocuidad y Calidad
- Personal responsable de implementar y dar mantenimiento a los Programas de Inocuidad incluyendo el HACCP
- Representantes de la Gerencia
- Personal Oficial
- Individuos responsables de ayudar a las compañías a conseguir o mantener certificaciones de la GFSI
- Personal de la Gerencia interesado en obtener una mejor comprensión de los conceptos del HACCP así como del Sistema de Gestión de la Inocuidad.

### **Metodología**

Se utilizan videos, presentación power point, ejercicios grupales. El curso está estructurado para promover la interacción entre los asistentes y dar tiempo para preguntas y sus respuestas.



## **Evaluación del aprendizaje**

Al final el curso se aplica en un examen de opción múltiple de 40 preguntas. Al terminar el curso con un 95% de asistencia y un puntaje de 75% o mayor en la evaluación, el asistente recibirá un Certificado de Aprobación del Curso emitido por ANSI/NSF.

Todos los asistentes deberán presentar identificación oficial vigente y con fotografía al momento de la evaluación.

## **Contenido del curso**

- Repaso del Sistema HACCP
  - Programas Prerequisito
  - Principios de HACCP
- Validación, Monitoreo & Verificación
  - Definiciones, clarificación
- Validación: Métodos & Enfoques
  - Los 5 Enfoques de Codex
  - Los 2 Enfoques FSIS
- Validación del Sistema HACCP
- Verificación del Sistema HACCP
- Requisitos Regulatorios para verificación y Validación

Examen Final

## **Duración del curso**

La realización del curso está programada para 08 horas efectivas (01 día).