

CURSO EN LÍNEA HACCP AVANZADO



CURSO EN LÍNEA HACCP AVANZADO



DURACIÓN TOTAL:
15 horas (10 sesiones de 1.5 horas c/u)
MODALIDAD:
En línea, grabado.

Objetivo: Aprender el proceso y los diferentes enfoques para llevar a cabo la validación de las medidas de control del Plan HACCP. Actualización en temas relacionados a HACCP.

TEMARIO:

1. Repaso y clarificación de términos y conceptos de inocuidad y de la Metodología HACCP.
2. Concepto de validación, proceso y enfoques de validación. Ejemplos.
3. Conceptos básicos de estadística y muestreo para pruebas de validación.
4. Ejemplos de validación de medidas de control.
5. Diferencias entre la Metodología HACCP del Codex Alimentarius y lo establecido en esquemas de Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria (ISO 22000:2005, SQF).
6. Generalidades de la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA, por sus siglas en inglés) y Regulación de Controles Preventivos* para alimentos para consumo humano de la FDA.



El curso está acreditado por la **International HACCP Alliance**, por lo que nuestros participantes tienen la opción de obtener su diploma con el sello de la **International HACCP Alliance**.

Dirigido a:

Miembros del equipo HACCP que tienen los conocimientos teóricos y prácticos para la aplicación de la Metodología HACCP y experiencia en elaboración de Planes HACCP.

Horario:

El participante puede iniciar la capacitación en cualquier momento, en el horario y días de su preferencia, y avanzar con las sesiones a su propio ritmo. Los participantes pueden enviar sus dudas y comentarios por correo electrónico a los instructores para ser atendidos en menos de 24 horas.

CONSULTA INFORMACIÓN Y PRECIOS:

www.ideafoodsafetyinnovation.com
info@ideafoodsafetyinnovation.com

 01 8181430750

ESQUEMA PARA TOMAR LAS SESIONES

CONECTADOS POR INTERNET

