

Curso: Validación y Verificación (HACCP Avanzado), registrado ante STPS

Incluye:

- ✓ Manual de trabajo del participante
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC-3 (STPS), para los participantes que aprueben el curso

Duración: 16 horas (Incluido tiempo de comida y descansos por didáctica)

Modalidad: En línea y en instalaciones del cliente

Requisitos del participante: Conocimientos previos de buenas prácticas de higiene y metodología HACCP.

Modo de evaluación: Resolución de todos los ejercicios del curso y evaluación teórica mínimo 80%

Instructor: Profesional con experiencia comprobada en implementación y mejora continua de HACCP.

Objetivos: Al finalizar el curso, el participante comprenderá los términos de validación y verificación y podrá implementarlos eficazmente en su sistema HACCP.

Dirigido a:

- Integrantes y líder del equipo HACCP
- Responsables del sistema de gestión de inocuidad
- Consultores y Auditores

Temario general.

1. Introducción a la validación y verificación

- Definición de validación
- Definición de verificación
- Definición de medida de control
- Importancia del principio 6 de HACCP
- Interrelación entre la validación, vigilancia y verificación

2. Validación

- Tareas previas a la validación
- Proceso de validación
- Revalidación

3. Verificación

- Actividades de verificación
- Verificación del plan HACCP
- Verificación de las medidas de control
- Verificación del sistema HACCP

Metodología: 40% teoría - 60% ejercicios y casos prácticos

Nota: Todos los cursos se pueden ajustar según los requerimientos del cliente en tiempo y contenido requerido