



## **VALIDACION Y VERIFICACION DEL SISTEMA HACCP Y SUS PRE-REQUISITOS**

**18 de Febrero de 2012**

### **OBJETIVOS**

- Profundizarán los conceptos de validación y verificación en la aplicación de los Programas de Prerrequisito, y de los siete principios del Sistema HACCP.
- Usar la Verificación y la Validación como herramientas de eficiencia.

### **CONTENIDO**

#### **Introducción**

- Definiciones de Verificación y de Validación

#### **Gestión de los Prerrequisitos**

- Discusión sobre la Verificación y la Validación de los Programas de Prerrequisito
- Herramientas de inspección y auditoría de los Programas de Prerrequisito

#### **Validación del Análisis de Peligros**

- Validación de la identificación de peligros
- Validación de la evaluación de los riesgos e información sobre los mismos
- Validación de las medidas de control

#### **Validación de la Determinación de los Puntos Críticos de Control (PPCs)**

- Herramientas prácticas para entender y determinar los PCCs
- Herramientas de validación

#### **Validación de los Límites Críticos**

- Validación de los Límites Críticos por la ciencia
- Validación de los Límites Críticos por la experiencia

#### **Validación del Monitoreo Desviaciones y Acciones Correctivas**

- Establecimiento de procedimientos válidos de Monitoreo
- Tipos y ejemplos detallados de Desviaciones
- Documentación y seguimiento

#### **Verificación del Plan HACCP**

- Verificación de registros
- Verificación del Monitoreo
- Verificación de la calibración



## **Validación de un Sistema HACCP ya Implementado**

- Taller

### **DIRIGIDO A**

Coordinadores HACCP, jefes de área, supervisores y gerentes de Aseguramiento de Calidad, gerentes de planta, cualquier empleado de mando medio que haya sido capacitado en los Programas de Prerrequisito y HACCP Básico.

### **METODOLOGÍA**

El evento se desarrolla por medio de charlas magistrales, presentación de materiales, discusiones y talleres

### **DURACIÓN**

01 días (8:45 am a 6:00 pm)

### **CERTIFICACION**

Al completar el curso los participantes recibirán un certificado de participación emitido por GRUPO FS SAC (División Food Solutions)

### **INSCRIPCION**

Tarifa Individual: S/. 360 + IGV  
Tarifa corporativa (03 o más participantes) : S/. 320 + IGV

Efectuar el pago a la cuenta corriente en soles N° 194-1404845-0-52 del Banco de Crédito del Perú.

### **INCLUYE**

Material didáctico, certificación, coffee break y estacionamiento.

### **LUGAR**

NM LIMA HOTEL  
Pardo y Aliaga 300, San Isidro  
Telf: 612-1000



## **INFORMES E INSCRIPCIONES**

GRUPO FS

Jr. Monterrey N° 281 of. 203 - 204, Urb. Chacarilla del Estanque – Santiago de Surco -  
Lima

Teléfono: (511) 372-1734 ó (511) 372-8182

Fax: anexo 106

Email: [consultas@grupofs.com](mailto:consultas@grupofs.com)