

**Programa Universitario de Alimentos  
Curso**

**“Verificación y Validación de HACCP Avanzado  
acreditado por la HACCP Alliance”**

**Imparte: Itandegui Xicoténcatl López**

Química de alimentos egresada de la Facultad de Química de la UNAM. Auditora líder de distintos organismos de certificación (tercera parte) y en sistemas de gestión de inocuidad (GSFI) y calidad.

**OBJETIVOS GENERALES:**

Al término del curso, el participante podrá:

- Diferenciar entre las actividades de verificación y validación.
- Identificar los componentes de la verificación:
  - ✓ del programa de requisitos previos
  - ✓ de los puntos críticos de control (PCC)
  - ✓ del sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)
- Identificar los componentes de la validación del plan HACCP.
- Identificar los requisitos reglamentarios para la verificación y validación.



## OBJETIVOS PARTICULARES:

Al término del curso, el participante podrá:

- Reforzar el conocimiento relacionado con HACCP: su validación, su verificación y su relación con el *Food Safety System Certification* (FSSC 22000) requerido por los profesionales que representan a la autoridad sanitaria o un organismo de certificación.
- Fortalecer los criterios y las revisiones, documental e *in situ*, enfocándose en los aspectos críticos en la implementación del plan HACCP.
- Formar profesionales que sean capaces de evaluar:
  - ✓ la implementación del plan HACCP en un establecimiento que procesa alimentos.
  - ✓ eficazmente la documentación que se derive de la implementación de un plan HACCP.

## DIRIGIDO A:

Verificadores, auditores o cualquier persona responsable de revisar e implementar el sistema HACCP en una organización.

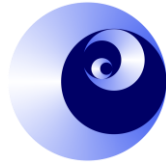
## PRERREQUISITOS:

- Conocimientos básicos de HACCP
- Nociones de Sistemas de Gestión de Inocuidad reconocidos por la *Global Food Safety Initiative* (GFSI)



## CONTENIDO TEMÁTICO:

1. Repaso
  - 1.1 Descripción general del HACCP.
  - 1.2 Revisar los programas de prerrequisitos, los cinco pasos preliminares de HACCP y los siete principios HACCP.
  - 1.3 Definir verificación y validación.
2. Verificación de Programas de Prerrequisitos
  - 2.1 Desarrollar un entendimiento común de los programas de prerrequisitos.
  - 2.2 Identificar las actividades de verificación y validación de los programas de prerrequisitos.
  - 2.3 Comprender el concepto de verificación y validación de los programas de prerrequisitos.
  - 2.4 Identificar ejemplos de las actividades específicas para verificar y validar los programas de prerrequisitos.
3. Verificación de un Punto Crítico de Control (PCC)
  - 3.1 Comprender los componentes de la verificación de un PCC.
  - 3.2 Calibración.
  - 3.3 Revisión de registros.
  - 3.4 Observaciones y verificaciones independientes.
  - 3.5 Identificar ejemplos específicos de la verificación del PCC.
  - 3.6 Identificar la importancia de llevar a cabo actividades de verificación de un PCC así como la frecuencia con la que deben realizarse.
  - 3.7 Identificar los registros de verificación del PCC.



3.8 Describir el papel de las pruebas microbiológicas en la verificación de un PCC.

#### 4. Verificación del sistema HACCP

4.1 Identificar a las partes responsables de llevar a cabo las actividades de verificación del sistema HACCP y la frecuencia con la que deben realizarse.

4.2 Describir los componentes de una verificación del sistema HACCP.

4.3 Identificar ejemplos de actividades de verificación de un sistema HACCP.

4.4 Identificar los responsables y las frecuencias de llevar a cabo las actividades de verificación del sistema HACCP.

4.5 Identificar los registros de verificación del sistema HACCP.

4.6 Demostrar cómo interpretar y utilizar los resultados de una verificación del sistema HACCP.

4.7 Definir verificación y validación.

#### 5. Validación del Plan HACCP

5.1 Contraste de las diferencias entre la verificación del sistema HACCP y la validación del plan HACCP.

5.2 Proponer cómo evaluar el Análisis de Peligros y otros componentes de un plan HACCP.

5.3 Identificar ejemplos de actividades de validación de un plan HACCP.

5.4 Identificar las partes responsables de llevar a cabo la validación del plan HACCP, sus actividades y sus frecuencias.



5.5 Identificar los registros de validación de un plan HACCP.

5.6 Demostrar cómo interpretar y utilizar los resultados de la validación de un plan HACCP.

6. Requisitos normativos HACCP (Norma Oficial Mexicana, Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA por sus siglas en inglés), Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA por sus siglas en inglés), etc.

6.1 Reconocer los aspectos reglamentarios relacionados con los requisitos de la verificación y la validación.

6.2 Identificar los recursos actuales, pendientes y propuestos.

7. Casos prácticos de validación y verificación.

**FECHAS:** 28 de septiembre, 5 y 12 de octubre de 2018

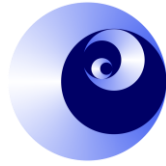
**DURACIÓN:** 24 horas (de 9:00 a 18:00 horas)

**COSTO:** \$ 18,000.00 M.N (incluye material y servicio de café)

**FECHA LÍMITE DE INSCRIPCIÓN:** **21 de septiembre de 2018**

**CUPO LIMITADO**

**SEDE:** Sala de Seminarios del Edificio de los Programas Universitarios. Circuito de la Investigación Científica, Ciudad Universitaria, Ciudad de México (Cerca del metro Universidad, a espaldas del **Edificio D** de la Facultad de Química).



## INFORMES:

[info.cursos.pual@gmail.com](mailto:info.cursos.pual@gmail.com)

Teléfonos: 5622 5208 / 5622 5217

[www.alimentos.unam.mx](http://www.alimentos.unam.mx)



**Programa Universitario de Alimentos UNAM**

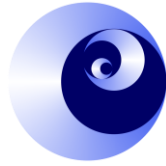
**Horario de atención** personal o telefónica: de lunes a viernes de 9:00 a 15:00 horas y de 17:00 a 20:00 horas.

## INSCRIPCIONES Y FORMAS DE PAGO:

1. Solicitar mediante correo electrónico, vía telefónica o personalmente, una ficha de depósito para la inscripción del curso de su interés.
2. Recibirá por correo electrónico, o en su defecto se le entregará, una ficha de depósito que contiene la información necesaria para efectuar el pago en el banco BBVA Bancomer, S.A., en ventanilla o mediante transferencia electrónica. En caso de que usted reciba la ficha a través de correo electrónico, deberá confirmar la recepción de la misma, por este mismo medio.

Es importante aclarar que:

- a partir de la fecha en que reciba la ficha de depósito, cuenta con un **plazo de ocho días hábiles para realizar su pago**, periodo de vigencia de la ficha.
  - la ficha de depósito ampara la inscripción a **un solo curso**. En caso de que esté interesado en tomar más de uno, deberá solicitar una ficha para cubrir el importe de cada curso.
3. Una vez realizado el pago, enviar el comprobante de depósito escaneado de forma clara y legible, a la dirección electrónica: [info.cursos.pual@gmail.com](mailto:info.cursos.pual@gmail.com)



En caso de requerir factura, es necesario incluir en el correo de envío del comprobante, los datos fiscales para la elaboración del CFDI, de lo contrario, únicamente se emitirá un comprobante de pago.

4. **MUY IMPORTANTE:** El día del curso deberá presentar el **comprobante ORIGINAL de depósito** y traer una **identificación con fotografía**, como requisitos indispensables para recibir su constancia de asistencia.

#### **POLÍTICAS:**

- Las constancias de asistencia se otorgan con el 80% de asistencia al curso.
- Únicamente se aceptan cancelaciones de inscripción cuando éstas se realicen mediante aviso previo con una anticipación mínima de tres días hábiles al inicio del curso.
- El Programa Universitario de Alimentos se reserva el derecho de:
  - suspender la realización del evento cuando, por causas de fuerza mayor, el curso no pueda impartirse, reintegrando la cuota correspondiente.
  - sustituir al instructor, conservando el mismo nivel académico.