



Confidence
Academy



CURSO ONLINE

**VALIDACIÓN Y VERIFICACIÓN DE PCC DE
UN SISTEMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA,
SEGÚN NORMAS GFSI Y NT 174**

DURACIÓN: 08 HORAS

WWW.CONFIDENCECHILE.CL

INTRODUCCIÓN

La validación científica de su sistema HACCP y la verificación continuos y efectivos son requerimientos de la Norma Técnica N°174/2015 y los estándares GFSI, por lo tanto constituyen elementos clave para determinar la eficacia de su sistema HACCP, debido a que su comprensión y correcta implementación permiten asegurar que las medidas de control aplicadas garantizan la inocuidad del alimento para el consumidor.

¿QUÉ APRENDERÁS EN ESTE CURSO?

- En este curso aprenderás a identificar los pasos y metodología para verificar y validar su sistema de inocuidad alimentaria.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

- Gerentes, Subgerentes y Jefes de Calidad, Supervisores de Calidad, Jefes de Compras, Jefes de Producción, Supervisores de Producción y personal relacionado.

OBJETIVOS DEL CURSO

- Conocer y comprender la importancia, diferencias y metodologías de verificación y validación que le permitan realizar ambos procesos de forma eficaz.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer y comprender los conceptos de validación y verificación.
- Comprender las características específicas de cada proceso.
- Conocer los enfoques de aplicación para la eficacia del sistema de inocuidad.



MÓDULO I: DEFINICIÓN DE MEDIDAS DE SEGUIMIENTO, VERIFICACIÓN Y VALIDACIÓN DE UN SISTEMA DE INOCUIDAD

- El rol de las actividades de verificación y su aplicación
- Frecuencia de las actividades de control (análisis microbiológicos y físico-químico)
- Enfoques de validación de acuerdo a Codex Alimentarius
- Elementos por considerar para la validación de métodos de análisis

MÓDULO II: VALIDACIÓN DE LAS MEDIDAS DE CONTROL (PCC) PARA DEMOSTRAR LA EFICACIA

- Validación de equipos de detección.
- Validación de metodologías de higiene y limpieza (COP-CIP)
- Validación de planes de muestreo microbiológico
- Validación de control de peligros químicos

MÓDULO III: VALIDACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

- Evaluación y revisión de Peligros identificados
- Evaluación y revisión del desempeño PPR/POE/POES
- Evaluación y revisión de PPR/POE/POES
- Evaluación y revisión de Plan HACCP

MÓDULO IV: DESARROLLAR UN CALENDARIO DE VERIFICACIÓN PARA LAS ACTIVIDADES CLAVE DE LA PLANTA

- Definición de frecuencia de la verificación y revalidación
- Justificación de los cambios en el sistema de Inocuidad





Confidence
Academy

Contacto Comercial

Camila Muñoz F.

Fono/Whatsapp: +56 9 3933 3840
e-mail: capacitacion@confidencechile.cl

Mabel Mora C.

Fono/Whatsapp: +56 9 9417 6875
e-mail: mabel.mora@confidencechile.cl

WWW.CONFIDENCECHILE.CL

