

Programa de Capacitaciones 2025

Seminario - Taller

"HACCP 360°: Dominando la Seguridad desde el Diseño hasta la Auditoría"

Información General del Curso

Fecha: 23 y 25 de junio de 2025

Horario: 9:00 a.m. – 1:00 p.m.

Duración del curso: 8 horas (4 horas por día)

Modalidad virtual: ZOOM

Expositor: AFI Internacional

Costo por participante: B/.125.00

Objetivo General

Proporcionar herramientas para la implementación y gestión eficaz de un sistema HACCP alineado con los requisitos de la HACCP Alliance.

Contenido:

- Fundamentos del HACCP: estructura y principios
- Identificación de peligros biológicos, químicos y físicos en la cadena de producción
- Determinación y validación de Puntos Críticos de Control (PCC)
- Procedimientos de verificación y actualización del plan HACCP
- Requisitos documentales y auditoría interna del sistema

Información del Facilitador / Expositor

Agro & Food Integrity

Somos una organización internacional con más de 15 años de experiencia liderando procesos de capacitación, consultoría y auditorías en la cadena alimentaria. Nuestro compromiso con la educación y el conocimiento científico nos posiciona como aliados estratégicos para empresas que buscan garantizar la inocuidad alimentaria y cumplir los estándares más exigentes del mercado global.