

Programa de Capacitaciones 2026

“Iniciativas por el Desarrollo de Competencias Laborales en la Industria Panameña”

Seminario - Taller

Sistema HACCP en los niveles I, II y III

Información General del Curso

Fecha: 27 y 28 de enero, 10, 11, 24 y 25 de febrero de 2026

Horario: 9:00 a.m. – 1:00 p.m.

Duración del curso: 24 horas

Modalidad: Virtual – ZOOM

Expositor: Ing. Rita Quintero

- **Programa de Prerrequisitos HACCP I**

Perfil del participante

- Profesionales o técnicos de la industria alimentaria en cargos técnicos.
- Emprendedores que desarrollen productos o servicios en la cadena alimentaria.
- Estudiantes de pregrado o postgrado de carreras o líneas de desarrollo a fines con la cadena alimentaria.
- Consultores de servicios a empresas.
- Gerentes o profesionales de áreas comerciales o administrativas en industrias alimentarias.

Objetivo General

- Mostrar los fundamentos del Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y la importancia del apoyo en los Programas de Prerrequisitos (PPR) para su desarrollo.
- Ofrecer conocimientos teóricos y de aplicación práctica para el desarrollo e implementación del plan HACCP en la industria de Alimentos, resaltando la importancia del monitoreo, verificación, validación y capacitación constante.
- Promover el uso y llenado correcto de registros, creando conciencia sobre la importancia de los mismos para un monitoreo efectivo de los puntos críticos de control, y por ende, para el mantenimiento de la inocuidad

Contenido:

- **INTRODUCCIÓN: FUNDAMENTOS Y ANTECEDENTES DEL HACCP**
 - Importancia de la Inocuidad Alimentaria en el mundo actual.
 - Definiciones básicas y fundamentales del HACCP.
 - Origen del Sistema HACCP.
 - Aspectos regulatorios Latinoamericanos relacionados al Sistema HACCP.
- **PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS-BASE PARA EL DESARROLLO DEL PLAN HACCP**
 - Definiciones del Programa de Prerrequisitos.
 - Sistemas de Gestión de Inocuidad y la relación de Prerrequisitos.
 - Análisis específico de los Prerrequisitos.
- **DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE LAS TAREAS PRELIMINARES DEL HACCP**
 - Gestión del compromiso de la Gerencia
 - Establecimiento de un equipo HACCP
 - Alcance del HACCP
 - Perfil del producto terminado
 - Diagramas de flujo del proceso
 - Verificación del Diagrama de flujo del proceso
 - Elaboración del «Lay out»
- **ANÁLISIS DE LOS 7 PRINCIPIOS DE HACCP**
 - Análisis de Peligros
 - Establecimiento de los Puntos Críticos de Control (PCC)
 - Límites Críticos en los procesos
 - Procedimientos de Monitoreo en HACCP
 - Diseño e implementación de acciones correctivas
 - Aspectos claves de la verificación y validación
 - Gestión del conocimiento y procesos de documentación
- **DISEÑO DE EDUCACIÓN Y MEJORA CONTINUA**
 - Diseño de planes de capacitación
 - Análisis de componentes de Cultura de Inocuidad
 - Aspectos fundamentales de la mejora continua

- **Verificación y Validación HACCP II**

Perfil del Participante

- Profesionales o técnicos de la industria alimentaria en cargos técnicos.
- Emprendedores que desarrollen productos o servicios en la cadena alimentaria.
- Estudiantes de pregrado o postgrado de carreras o líneas de desarrollo a fines con la cadena alimentaria.
- Consultores de servicios a empresas.
- Gerentes o profesionales de áreas comerciales o administrativas en industrias alimentarias.

Objetivo General

- Comprender elementos fundamentales del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.
- Analizar los principales componentes del Sistema HACCP para su correcta aplicación.
- Identificar procesos de la verificación y validación del Sistema HACCP.
- Conocer casos prácticos de la implementación del Sistema HACCP

Contenido:

- **INTRODUCCIÓN**

- Definiciones y origen del HACCP
- Pasos preliminares del HACCP
- Principios del HACCP
- Tipos de Peligros a controlar de acuerdo a tipos de matrices y procesos

- **VERIFICACIÓN DE LOS PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS (PPR)**

- Concepto de verificar y validar PPR
- Actividades para la verificación y validación de PPR
- Ejemplos de actividades específicas para la verificación y validación de PPR
- Análisis de caso

- **VERIFICACIÓN DE LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC)**

- Componentes de la verificación de los PCC.
- Identificación de responsables y frecuencias de las actividades de verificación de los PCC.
- Registros de verificación de los PCC.

- **VERIFICACIÓN DEL SISTEMA HACCP**

- Identificación las diferencias entre plan y sistema HACCP
- Descripción de los componentes de la verificación del sistema HACCP
- Ejemplos de actividades conducidas en la verificación del sistema HACCP
- Identificación responsables y frecuencias de las actividades de verificación del sistema HACCP

- Identificación los registros de verificación del sistema HACCP
- Demostración de los resultados de la verificación del sistema HACCP.

- **VALIDACIÓN DEL PROGRAMA HACCP**

- Diferencias entre verificación del Sistema HACCP y validación del Plan HACCP
- Evaluación del análisis de peligros y otros componentes del Plan HACCP
- Ejemplos de actividades realizadas durante la validación del Plan HACCP
- Responsables de la validación del Plan HACCP
- Registros de la validación del Plan HACCP
- Interpretación y utilización de los resultados de la validación del Plan HACCP

- **Auditoria del Sistema HACCP – HACCP III**

Perfil del Participante

- Profesionales o técnicos de la industria alimentaria en cargos técnicos.
- Emprendedores que desarrollen productos o servicios en la cadena alimentaria.
- Estudiantes de pregrado o postgrado de carreras o líneas de desarrollo a fines con la cadena alimentaria.
- Consultores de servicios a empresas.
- Gerentes o profesionales de áreas comerciales o administrativas en industrias alimentarias

Objetivo General

- Comprender elementos fundamentales del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.
- Analizar los principales componentes del Sistema HACCP para su correcta aplicación.
- Identificar procesos de la verificación y validación del Sistema HACCP.
- Conocer casos prácticos de la implementación del Sistema HACCP

Contenido

- **AUDITAR E INSPECCIONAR EL SISTEMA HACCP**

- Definiciones claves de la auditoría
- Principios del proceso de la auditoría
- Ciclo PHVA

- **ASPECTOS PARA AUDITAR**

- Factores claves para considerar en el proceso de auditoría
- Problemas en la implementación de un HACCP

- **METODOLOGÍA DE LA AUDITORÍA**
 - Tipos de auditoría por parte
 - Categorías de auditorías según finalidad
 - Agenda y pasos de una auditoría
 - Herramientas de la auditoría
- **PRESENTACIÓN DE LOS RESULTADOS**
 - Proceso de entrega de resultados
 - Descripción y comunicación de hallazgos
 - Análisis de causa raíz
 - Informe y evaluación de Auditoría
- **PERFIL DE LA PERSONA QUE AUDITA**
 - Calificación del auditor
 - Responsabilidades del auditor
 - Responsabilidades del auditor líder
 - Conducción de auditorías
 - Manejo de conflictos en la auditoría
- **EDUCACIÓN Y MEJORA CONTINUA**
 - Diseño de planes de capacitación
 - Aspectos fundamentales de la mejora continua

Acerca del Expositor

Agro & Food Integrity es 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.