



HACCP AVANZADO

(ENFOQUE EN ANÁLISIS DE PELIGROS)

PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS
ALIMENTOS CXC 1-1969 Adoptados en 1969.
Enmendados en 1999. Revisados en 1997, 2003,
2020, 2022. Correcciones editoriales en 2011.

Curso dirigido a responsables de calidad, supervisores de producción, consultores, auditores internos, profesionales que deseen conocer y/o profundizar en su aplicación práctica.



27-28 noviembre 2025

Horario: 8 am - 5 pm.

Intensidad horaria: 16 horas.



Modalidad

Curso sincrónico -Virtual.



Inversión

\$1.200.000 COP + IVA por participante

**Descuento para cliente activo o
grupos de más de tres personas**



TEMÁTICAS

- Antecedentes y Generalidades HACCP.
- Identificación y análisis de peligros.
(fuentes de información).
- Determinación de PCC y medidas de control.
- Fijación de límites críticos.
- Monitoreo de PCC y medidas de control.
- Acciones Correctivas y correcciones.
- Verificación.
- Documentación.



Capacitador

Rosa Amézquita - Auditor, capacitador,
consultor estándares GFSI