

Implementación de los Principios Generales de Higiene (PGH)

CURSO TALLER - VIRTUAL (04 horas)

29 de enero de 2026
02:00 pm a 06:00 pm

Este curso también está disponible en modalidad privada. Si requiere capacitar un grupo de 10 o más personas solicite cotización.

OBJETIVO

Proporcionar a los participantes los conocimientos y las herramientas prácticas necesarias para implementar, mantener y verificar los Principios Generales de Higiene (PGH), asegurando el cumplimiento de las normativas vigentes y la producción de alimentos.

EXPOSITOR

Blga. Sonia Palomino Salcedo – Gerente Técnico / Consultor Senior de GRUPO FS SAC.



Especialista en Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria, con más de 25 años de experiencia en implementaciones, auditorías y capacitaciones en el marco de los estándares GFSI (incluyendo normas relativas a alimentos y materiales de envase) y Sistemas Integrados de Gestión (ISO 9001, ISO 14001 e ISO 45000).

Ella es Auditor Líder en ISO 9001 e ISO 22000 certificado por el IRCA,

“Individuo Calificado (QI)” e “Instructor Líder (LI)” en Controles Preventivos para Consumo Humano – FSPCA.

Calificada para brindar entrenamiento en el FSVP y en la Norma de adulteración intencional (Food defense) según las últimas regulaciones de la FDA

INVERSIÓN

Curso	Costo en Soles
Si pagas hasta el 09 de enero	S/150.00
Si pagas hasta el 28 de enero	S/177.00

INFORMES E INSCRIPCIONES

- dramos@grupofs.com
- WhatsApp: +51 945 639 571

CONTENIDO

- Capítulo 1: Introducción a los Principios Generales de Higiene
 - Actualización de los principios generales de higiene de los alimentos del Codex Alimentarius
- Capítulo 2: Programas de prerequisite – Buenas Prácticas de Higiene
 - Introducción y control de peligros alimentarios
 - Producción primaria
 - Establecimiento: diseño de instalaciones y equipo
 - Formación y competencia
 - Mantenimiento, limpieza y desinfección, y control de plagas
 - Higiene personal
 - Control de operaciones
 - Información del producto y sensibilización de los consumidores
 - Transporte
- Talleres y examen

EXAMEN

Al término de cada curso se tomará un examen escrito. La nota mínima aprobatoria otorgada por GRUPO FS SAC es de 14/20 puntos.

CERTIFICADO

Los participantes que hayan completado el curso de manera satisfactoria atendiendo todas las clases (mínimo 75 % de las horas lectivas), y aprobando el examen obtendrán un certificado por aprobación. En caso no aprueben el examen se les otorgará un certificado por asistencia.

MATERIALES

- Manual de presentación (diapositivas del curso).

DEPOSITO EN EL BANCO DE CRÉDITO

- Cuenta Corriente en Soles
N° 194-1404845-0-52
- Cód. Interbancario
N° 002-1-94-001404845-052-93

OFICINA PERÚ

Av. Del Pinar 110 Of. 407,
Santiago de Surco, Lima 15038
T. (511) 480 0561
consultasfs@grupofs.com

OFICINA USA

8200 NW 41 ST #315,
Doral FL 33166
T. +1 (305) 464 0048
fsglobal@grupofs.com