

### Implementación del Sistema HACCP y sus Programas de Prerrequisito 08 horas (02 días)

20 y 21 febrero de 2024  
06:00 pm a 10:00 pm

#### Objetivo

Fortalecer las competencias en el desarrollo, la aplicación e implementación de los programas prerrequisito y principios del sistema HACCP para asegurar la inocuidad de los productos elaborados y el cumplimiento de la regulación sanitaria aplicable.

#### Expositor

**Ing. Rosa Maria Ocampo - Consultor Senior de GRUPO FS SAC.** - 20 años de experiencia.



Ingeniero en Industrias Alimentarias con especialidad en Gestión de la Calidad Total y Productividad (UNALM), Sistemas Integrados de Gestión (UNALM) y Diplomado en Gestión de la Calidad e

Inocuidad de los Alimentos (PUCP), egresada de la Universidad Nacional Agraria La Molina, con formación en Gestión de la Calidad e Inocuidad, Buenas Prácticas de Manufactura, HACCP e higiene en la industria de alimentos, ISO 9001, ISO 22000, Normas AIB para la Industria de Alimentos, norma BRCGS, IFS, SQF entre otros

Experiencia en la implementación y auditoría de sistemas de gestión en el marco GFSI incluyendo normas relativas a alimentos y material de envase. "Individuo Calificado (QI)" e "Instructor Líder (LI)" en Controles Preventivos, ya que ha completado exitosamente los cursos del FSPCA. Calificada para brindar entrenamiento en Controles Preventivos para consumo humano según las últimas regulaciones de la FDA.

Experiencia en implementación y auditoría de sistemas de gestión de la calidad e inocuidad y capacitación en la industria alimentaria.

#### Fecha y Horarios

- **Fechas:** 20 y 21 febrero de 2024  
Horario: 06:00 pm a 10:00 pm  
Duración: 08 horas distribuidas en 2 días

#### Contenido

- Capítulo 01: Marco Legal sobre Inocuidad Alimentaria.
- Capítulo 02: Buenas Prácticas de Higiene.
- Capítulo 03: Peligros para la inocuidad alimentaria.
- Capítulo 04: Pasos preliminares para la elaboración del plan.
- Capítulo 05: Principios del sistema HACCP
- 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

#### Inversión

- S/250.00 soles + IGV = S/295.00 soles  
Por participante

#### INFORMES E INSCRIPCIONES

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