

Actualización del Sistema HACCP y sus Programas de Prerrequisito acorde con los nuevos Principios Generales de Higiene de los Alimentos del Codex Alimentarius 2022.

08 horas (02 días)

11 y 12 de setiembre de 2024

06:00 pm a 10:00 pm

Objetivo

Actualizar las competencias para el desarrollo, la aplicación e implementación de los programas prerrequisito y principios del sistema HACCP tomando en cuenta la última revisión del código de práctica Principios Generales de Higiene de los Alimentos CXC 1-1969 de CODEX ALIMENTARIUS a fin de asegurar la inocuidad de los productos elaborados.

Expositor

Ing. Rosa María 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.

Contenido

- Capítulo 01: Marco Legal sobre Inocuidad alimentaria
- Capítulo 02: Buenas Prácticas de Higiene
- Capítulo 03: Pasos preliminares para la elaboración del plan
- Capítulo 04: 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).

Inversión

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

Fecha y Horario

Fecha: 17 y 18 de abril de 2024

Horario: 06:00 pm a 10:00 pm

Duración: 08 horas distribuidas en 2 días

Deposito en el Banco de Crédito

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

INFORMES E INSCRIPCIONES

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