

### Actualización del Sistema HACCP y sus Programas de Prerrequisito acorde con los nuevos principios generales de higiene de los alimentos del Codex Alimentarius 2020 08 horas (01 día)

#### 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

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



Especialista en Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria, con más de 15 años de experiencia en el diseño, implementación y auditoría de Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria bajo los estándares de BPM, HACCP, BRC, AIB, iFS, SQF, FSSC 22000 y YUM! BRANDS.

Auditor Líder en ISO 9001:2008 e ISO 22000:2005 certificado por el IRCA; Auditor en Sistemas Integrados de Gestión (ISO 9001, ISO 14001 y OHSSAS 18001), Auditor Interno en la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria (BRC) y Auditor Interno en el Sistema FSSC 22000.

Miembro del Comité Técnico de Normalización CTN 131 "Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria" que tiene el objeto la evaluación, elaboración, discusión y aprobación de los Proyectos de Norma Técnica Peruana del Comité.

#### Fechas y Horarios

**Fecha 2: 22 de junio de 2023**

Horario: 08:30 a 17:30 horas

Duración: 08 horas

**Fecha 3: 14 de setiembre de 2023**

Horario: 08:30 a 17:30 horas

Duración: 08 horas

#### 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

#### 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