

CURSO TALLER DE SISTEMA HACCP

INTRODUCCIÓN

HACCP son las siglas en inglés de **Hazard Analysis and Critical Control Points**, que en español significa: "Análisis de Riesgos y de Puntos Críticos de Control".

Es un sistema de prevención para evitar la contaminación alimentaria, garantizando la seguridad en la salubridad de los alimentos. En éste se identifica, evalúa, se previene y se lleva un registro de todos los riesgos de contaminación a lo largo de toda la cadena de producción. Desde el inicio hasta que llega a manos del consumidor.

El sistema HACCP se diferencia de otros tipos de control por estar basado en la ciencia y ser de carácter sistemático. Su aplicación permite identificar peligros específicos y desarrollar medidas de control apropiadas para su control. De este modo se garantiza la inocuidad de los alimentos. HACCP es una herramienta para identificar peligros y establecer sistemas de control enfocados en la prevención, en lugar de concentrarse en el análisis del producto final.



OBJETIVOS DEL CURSO

El Taller permitirá al participante:

- Gestionar eficazmente el Sistema HACCP y sus pre-requisitos.
- Identificar y clasificar los peligros de inocuidad en los alimentos.
- Revisar la reglamentación sanitaria que dispone los lineamientos del control de operaciones de alimentos.
- Elaborar documentación y manuales para la implementación del HACCP.
- Aplicar los principios de verificación/validación para realizar auditorías internas y poder enfrentar una auditoría externa según la normativa de la Autoridad Sanitaria.

DIRIGIDO A

Personal de plantas productoras, establecimientos comerciales, almacenes y distribuidores de alimentos. Personal encargado de la gestión de calidad e inocuidad, personal encargado de la implementación del Sistema HACCP, profesionales y empresarios que requieran contar con las herramientas necesarias para la implementación de un sistema de gestión de calidad alimentaria.

TEMARIO

Sesión I

- Aspectos generales de la inocuidad de alimentos.
- Normativa y reglamentación en inocuidad de alimentos.
- El Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.
 - Definición.
 - Historia.
- Los principios del Sistema HACCP.
- Programas y planes requeridos por el Sistema HACCP.

Sesión II

- Metodología para el diseño del Sistema HACCP.
- El Análisis de Peligros (Principio HACCP 1).
- La Gestión de los Puntos Críticos de Control (Principios HACCP 2-7).
- Documentación del sistema HACCP.
- Auditoría del sistema HACCP.
- Conclusiones.



DURACION

La duración de cada taller es de 08 horas, divididas en 02 sesiones de 04 horas cada una. Cada sesión se realiza en un día distinto.

INSCRIPCION

1. VIRTUAL
Inversión:
S/. 549.00 por participante
2. PRESENCIAL
Inversión:
S/. 749.00 por participante
3. IN HOUSE
Inversión:
S/. 849.00 por participante

Descuentos especiales para grupos de personas mayores a tres o corporativos.

PAGO

CUENTA CORRIENTE EN SOLES

 **Scotiabank**


000 7064446

ELG ASESORES LATINOAMERICA SAC.

CCI 009 230 000007064446 43

Enviar el comprobante de depósito a:
contabilidad@elg-asesores.com

ELG ASESORES
Empresa Líder en Gestión

 (511) 637-1235 / (511) 637-1236

 <http://elg-asesores.com>

 @elg-asesores.com

 info@elg-asesores.com