



CURSO ESPECIALIZADO  
**IMPLEMENTADOR DEL  
SISTEMA HACCP**





## OBJETIVO

Entrenamiento para la especialización como Implementador del Sistema HACCP mediante el uso de la metodología mixta exponencial y andragógica, para que el participante comprenda, analice y adquiera herramientas de implementación aplicables a su organización.

## DIRIGIDO A

El público objetivo son estudiantes y profesionales que necesiten especializarse como implementadores del sistema preventivo de inocuidad alimentaria: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) o Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP).

## METODOLOGIA

Exponencial y experiencial, conjunto de técnicas de aprendizaje para adultos

## INFORMACION GENERAL

- ✓ Duración : 20 horas académicas
- ✓ Certificación : AMV Consultores
- ✓ Modalidad : Virtual - Asíncrona

## BENEFICIOS

- ✓ Aula virtual con las clases grabadas
- ✓ Certificado de Implementador del Sistema HACCP

## CONTENIDO DEL CURSO

### PRIMER DÍA

Capítulo I:	Leyes Andragógicas para el entrenamiento de sistemas de gestión
Capítulo II:	Perfil del Implementador de sistemas de gestión
Capítulo III:	Gantt para Proyectos de Implementación
Capítulo IV:	Introducción al Sistema HACCP y Estructura Documentaria
Capítulo V:	Descripción de los 12 pasos
Capítulo VI:	Principio 1: Realizar Análisis de Peligros
Taller 1:	<b>Identificación de Peligros de Inocuidad</b>

### SEGUNDO DÍA

Capítulo VII:	Principio 2: Determinar los Puntos de Control Críticos (PCC)
Taller 2:	<b>Trabajo en Equipo: Evaluación de riesgos y determinación de PCC</b>
Capítulo VIII:	Principio 3: Establecer el Límite o los Límites Críticos (LC) en cada PCC
Taller 3:	<b>Taller Andragógico: "Cartillas Críticas"</b>
Capítulo IX:	Principio 4: Establecer un sistema de vigilancia del control de los PCC
Taller 4:	<b>Taller andragógico: "Sistemas vigilantes"</b>
Capítulo X:	Principio 5: Establecer las acciones correctivas
Taller 5:	<b>Taller andragógico: "Completa corrigiendo"</b>
Capítulo XI:	Principio 6: Comprobación y Verificación del Sistema HACCP
Capítulo XII:	Principio 7: Establecer un sistema de registro y documentación
Evaluación:	<b>Mediante APP en el móvil (Quizizz)</b>

### PONENTE

#### MBA. Diana Díaz Rojas - Consultor y Auditor



Máster en Administración de Negocios en la Universidad ESAN con Especialización en Estrategia e Internacionalización en la Universidad ESADE de Barcelona. Ingeniera Química colegiada; Auditor Líder IRCA ISO 9001 certificada por SGS del Perú, Consultora y auditora en los sistemas de gestión ISO 9001, GLOBALGAP, HACCP, BRC, IFS, FSMA, SMETA, GRASP, BSCI, BASC, ISO 17025 con Especialización en Gestión de Calidad en la Universidad de Caldas-Colombia.

Con más de 10 años de experiencia en Dirección, Jefatura y Coordinación de Sistemas de gestión y Calidad, Dirección de Operaciones, PSA, PCQI, líder del Equipo HACCP y Comités de Calidad, homologación e implementación de sistemas de gestión en industrias alimentarias, manufactura de productos agropecuarios, empresas de servicios, sector construcción y laboratorios en los países de Perú y Argentina.

## PASOS PARA INSCRIBIRSE

### PASO 1. Llene la ficha de inscripción

Descargar la ficha de inscripción de nuestra página web [www.amvconsultoresperu.com](http://www.amvconsultoresperu.com), rellenarla con los datos solicitados y envíela junto al voucher de depósito escaneado (Paso 2) y los requisitos del participante al correo [info@amvconsultoresperu.com](mailto:info@amvconsultoresperu.com). Se le enviará un mensaje de confirmación

### PASO 2. Pague los derechos académicos

Deposite en la cuenta corriente en soles a nombre de AMV CONSULTORES S.A.C.

#### › Banco Interbank

Soles: N° 6003005365926 | CCI: 003-600-003005365926-41  
Dólares: N° 6003005365933 | CCI: 003-600-003005365933-47

#### › VisaNet pago link

Tarjetas de crédito o débito

## INFORMES

 Cel. 983468139

