



CURSO

SISTEMA HACCP

SIETE PRINCIPIOS



DIRIGIDO A

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

OBJETIVOS

- ✓ Entrenamiento en el sistema preventivo de inocuidad alimentaria “Sistema HACCP” mediante el uso de la metodología mixta, exponencial y experiencial, para que el participante comprenda y analice cada principio, y adquiera herramientas de entrenamiento aplicables a su organización.
- ✓ Que los participantes conozcan la finalidad del sistema HACCP, sus beneficios, dificultades y puntos de aplicación.

CONTENIDO DEL CURSO

- Capítulo I: Introducción al Sistema HACCP
- Capítulo II: Descripción de los 12 pasos
- Capítulo III: Principio 1: Realizar Análisis de Peligros
- Capítulo IV: Principio 2: Determinar los Puntos de Control Críticos (PCC)
- Capítulo V: Principio 3: Establecer el Límite o los Límites Críticos (LC) en cada PCC
- Capítulo VI: Principio 4: Establecer un sistema de vigilancia del control de los PCC
- Capítulo VII: Principio 5: Establecer las acciones correctivas
- Capítulo VIII: Principio 6: Comprobación y Verificación del Sistema HACCP
- Capítulo IX: Principio 7: Establecer un sistema de registro y documentación

Evaluación final

INFORMACION GENERAL

- ✓ Modalidad : Virtual - Asíncrono
- ✓ Certificación : AMV Consultores por 16 horas académicas

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.

 Cel. 983468139 - 983 524 769