



MARALLANO CONSULTING

COMPROMISO CON EL CLIENTE

**ROP
QUALITY**

Rediseña / Optimiza / Potencia



CURSO - TALLER

**IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA HACCP
INTRODUCCIÓN A FOOD DEFENSE Y
FRAUDE ALIMENTARIO**

22, 23, 29 y 30 abril

Horario: 6:00 pm - 9:00 pm

4 MÓDULOS

12 HORAS ACADÉMICAS



virtual

DETALLES DEL CURSO-TALLER

MODALIDAD

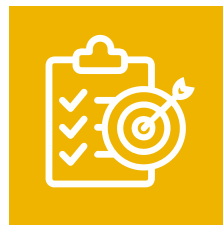


Virtual en vivo
Transmitido por zoom



OBJETIVO

- Al finalizar el curso el participante será capaz de diseñar, desarrollar ó actualizar el plan HACCP en su empresa, así como la implementación del Sistema HACCP. Y obtener conocimientos en food defense y fraude alimentario.



DIRIGIDO A

- Gerentes, jefes, coordinadores, supervisores, asistentes de calidad y producción
- Equipo HACCP
- Auditores internos
- Profesionales del sector alimentos



BENEFICIOS

- Certificado por 12 horas académicas.
- Grabación por 15 días.
- Diapositivas.
- Carpeta de normativas.



FECHAS Y HORARIOS



- Módulo 1: Lunes 22.
- Módulo 2: Martes 23.
- Módulo 3: Lunes 29.
- Módulo 4: Martes 30.

De 6:00 pm a 9:00 pm



DETALLES DEL CURSO-TALLER

MÓDULOS

1

- Normativa Aplicada a los prerrequisitos y el Sistema HACCP.
- Cambios en las directrices generales para la aplicación del sistema HACCP según el codex alimentarius en su publicación 2023.
- Introducción al sistema HACCP y su diferencia con el HARCP.
- Diseño del Plan HACCP.
- Equipo HACCP y sus funciones (Fase 1).
- Descripción del producto (Fase 2).
- Determinación de uso y los usuarios previstos (Fase 3).

2

- Elaboración de un diagrama de flujo y su confirmación in situ (Fase 4 y 5)
- Elaboración de una lista de los peligros potenciales y probables en fases de proceso. Análisis de peligros para identificar los peligros significativos y examen de las medidas para controlar los peligros significativos (Principio 1).
- Taller: Análisis de Peligros.

3

- Determinación de los puntos críticos de control (Principio 2).
- Establecimiento de límites críticos validados para cada PCC (Principio 3).
- Monitoreo y seguimiento para PCC (Principio 4).
- Taller: Validación de PCCs según Codex
- Determinación de las medidas correctoras (Principio 5). Y su diferencia con medidas correctivas.

4

- Sistema de verificación (Principio 6).
- Sistema de documentación y registro (Principio 7).
- Antecedentes y conceptos food defense y fraude alimentario.
- Marco de desarrollo del food defense y fraude alimentario.
- Importancia de conocer el food defense y fraude en la industria alimentaria.
- Marco regulatorio.
- Contenido de un Plan Food defense.
- Evaluación para identificar vulnerabilidades.





MARALLANO CONSULTING

COMPROMISO CON EL CLIENTE

**ROP
QUALITY**

● Rediseña / Optimiza / Potencia



Ing. Liz Marallano

Ingeniera de Industrias Alimentarias. Especialista en Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria | HACCP | ISO 22000 | FSSC 22000. Auditor Lider FSSC 22000 | ISO 45001.

Ing. Hebert Zevallos

Ingeniero de Alimentos. Especialista en ISO 22000 | ISO 9001 | FSSC 22000 | BRCS Food Safety | Food Defense | Fraude alimentario | Lean Six Sigma Black Belt. Auditor Lider Trinorma.



NUESTROS PONENTES

Especialistas en sistemas de gestión de calidad , inocuidad y mejora continua para la industria de alimentos y empresas de servicios a nivel nacional, con más de 13 años de experiencia como implementadores y capacitadores. Auditores líderes de segunda y tercera parte.



INVERSIÓN



Oferta pago antes del 18 de abril: S/. 150.0

Precio regular: S/.250.0

MEDIOS DE PAGO



MARALLANO CONSULTING S.A.C

N° DE CUENTA: 2003004706666

N° DE CUENTA CCI: 00320000300470666634

TITULAR CEO: LIZ MARALLANO LOA

+51 982 084 444