



TOTAL CONSULTING GROUP

((())) CURSO ONLINE



Curso Taller

IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA HACCP Y DE SUS PROGRAMAS PRE-REQUISITOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM - POE), PROGRAMAS DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS-POES), LEGISLACIÓN SANITARIA NACIONAL E INTERNACIONAL. VALIDACION, VERIFICACIÓN Y AUDITORIA DEL SISTEMA HACCP.

DEL 22 AL 25 DE JULIO DEL 2024

Lunes a Jueves 6 pm a 10 pm





┌ DOBLE CERTIFICACIÓN ─┐

✓ **IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA HACCP Y DE SUS PROGRAMAS PRE-REQUISITOS. VALIDACIÓN DE LOS LÍMITES CRÍTICOS Y DEL PLAN HACCP. VERIFICACION DEL SISTEMA HACCP**

✓ **FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO DEL SISTEMA HACCP**

VIRTUAL EN VIVO 

Informes

-  **Lila Cisneros + 51 992716505**
-  **Daniel Rojas +51 991225912**
-  **Gérson Sánchez: +51 957203894**
-  **Total Consulting Group +51 946228550**

 **cursostotalconsulting@gmail.com**



DIRIGIDO A

Empresarios, Profesionales, Técnicos, Estudiantes y cualquier persona vinculada a la elaboración de alimentos.

DOBLE CERTIFICACIÓN

Se otorgarán dos Certificados:



Certificado por el Curso Taller: "IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA HACCP Y DE SUS PROGRAMAS PRE-REQUISITOS. VALIDACIÓN DE LOS LÍMITES CRÍTICOS Y DEL PLAN HACCP. VERIFICACION DEL SISTEMA HACCP" con 24 horas de certificación a nombre de la Consultora Total Consulting Group S.A.C.



Certificado Curso Taller: "FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO DEL SISTEMA HACCP." con 12 horas de certificación a nombre de la consultora Total Consulting Group S.A.C. horas de certificación a nombre de la consultora Total Consulting Group S.A.C.

OBJETIVOS

- Capacitar a los participantes para que gestionen eficazmente el Sistema HACCP y sus Programas Pre-requisitos aplicado a las operaciones de procesamiento de los alimentos.
- Revisar la reglamentación sanitaria Nacional e Internacional respecto a la Inocuidad de los alimentos.
- Estar en condiciones de elaborar la documentación y manuales para la implantación del Sistema del HACCP como son el Plan HACCP y sus procedimientos o programas pre-requisitos.
- Estar preparado para realizar auditorías internas de su Sistema HACCP.

BENEFICIOS



Docentes con amplia experiencia



Materiales con normativa actualizada.



Asesorías mediante foros, videos y correo electrónico



Plataforma virtual 24 horas de donde puede descargar todos los materiales de las clases, rendir sus exámenes, descargar material adicional y ver y descargar los videos de las clases si es que uno puede asistir a alguna de ellas.

METODOLOGÍA



- Los alumnos recibirán las clases y ejemplos en forma expositiva y a la vez en forma grupal desarrollarán trabajos prácticos para afianzar los conocimientos adquiridos. Se enviarán los enlaces de la plataforma ZOOM, los participantes podrán hacer el seguimiento de las clases desde su laptop, PC, Tablet o celular con acceso a internet.

CONTENIDO

I. PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS SEGÚN NORMA DEL CODEX ALIMENTARIUS

CXC 1-1969, REV. 2022. BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE Y SISTEMA HACCP.

II. LEGISLACIÓN SANITARIA NACIONAL E INTERNACIONAL

III. PROGRAMAS PRERREQUISITOS

IV. ELABORACIÓN DEL MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA O MANIPULACIÓN (BPM)

V. ELABORACIÓN DEL PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO – PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS

ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)

VI. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRITICO (HACCP)

- Sistema HACCP. Definición. Orígenes y principios y etapas del HACCP.
- Formación del Equipo HACCP
- Elaboración de la Política de Calidad e Inocuidad.
- Los Siete Principios.
- Los doce Pasos para la Implementación del Sistema HACCP
 - ✔ Paso 1: Formar un Equipo HACCP e Identificar el ámbito de aplicación.
 - ✔ Paso 2: Describir el producto.
 - ✔ Paso 3: Determinar el uso y de los usuarios previstos del alimento.
 - ✔ Paso 4: Elaboración de un Diagrama de Flujo.
 - ✔ Paso 5: Confirmación “in situ” del Diagrama de Flujo.
 - ✔ Paso 6: Listar todos los peligros potenciales y probables relacionados con cada fase, realizar un análisis de peligros para identificar los peligros significativos y examinar las medidas para controlar los peligros identificados (Principio 1).
 - ✔ Paso 7: Determinación de los puntos críticos de control (PCC) (Principio 2).
 - ✔ Paso 8: Establecimiento de límites críticos validados para cada PCC (Principio 3).
 - ✔ Paso 9: Establecimiento de un sistema de vigilancia para cada PCC (Principio 4).
 - ✔ Paso 10: Determinación de medidas correctivas (Principio 5).
 - ✔ Paso 11: Validación del plan HACCP y procedimientos de verificación (Principio 6).
 - ✔ Paso 12: Determinación de la documentación y mantenimiento de registros (Principio 7).

VIII. VALIDACION DEL PLAN HACCP Y VERIFICACIÓN DEL SISTEMA HACCP.

VIII. FORMACIÓN DE AUDITORES INTERNOS DEL SISTEMA HACCP.

TALLERES:

Taller 1: Elaboración de un procedimiento

Taller 2: Elaboración de un Plan HACCP del paso 1 al paso 5

Taller 3: Elaboración de un Plan HACCP del paso 6 al paso 12

Taller 4: Auditoria del Sistema HACCP

EXPOSITOR



Dr. Mg. Sc. Ing. DANIEL ROJAS HURTADO

Ingeniero Pesquero Colegiado y habilitado (CIP: 145989). Maestría en Tecnología de Alimentos. Doctorado en Ciencias de la Educación. Docente Asociado de la Universidad Nacional Agraria La Molina. Gerente General de la Empresa Total Consulting Group S.A.C. Representante del Gobierno Peruano en la 24° Reunión del Comité del CODEX sobre Pescado y Productos Pesqueros, celebrado en Alesund, Noruega (<http://www.fao.org/docrep/meeting/005/x7603e/x7603e0k.htm#bm20.1>). Ha participado en la implementación del Sistema de Gestión de la Calidad e Inocuidad en diversas Empresas exportadoras de alimentos. Ha trabajado como Jefe de Planta (Producción), Superintendente y Gerente de Producción en diferentes Fábricas Exportadoras en las ciudades del Lima, Callao, Chimbote, Piura, Pisco y Chincha. Expositor permanente de los Cursos HACCP, BPM, SSOP, ISO 9001, BRCGS FOOD SAFETY, BRCGS PACKAGING, IFS, SQF, PQMS McDonald's, ISO 22000 y el Esquema FSSC 22000, en la Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM) y en otras Universidades del país (Piura, Trujillo, Chimbote, Cuzco, etc.). Dicta cursos en gestión, calidad e inocuidad alimentaria y es "Individuo Calificado en Controles Preventivos (PCQI)" con cursos en Perú y Uruguay e "Instructor Líder (LI)" ya que ha completado exitosamente los cursos del FSPCA y se encuentra calificado para brindar entrenamiento en Controles Preventivos para Consumo Humano según las últimas regulaciones de FDA. Auditor de Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad. Ha realizado la implementación del Sistema HACCP y de Sistemas BRCGS en empresas pesqueras, agroindustriales, lácteos, granos y menestras, panetones, mezclas de proteínas o harinas, gomitas (caramelo blando), congelados, conservas, gases (CO2), frutas y verduras, carnes, embutidos, comedores, restaurantes, hoteles, miel, panaderías y panificación, envases y embalajes, programas sociales, hospitales, anchoas, moluscos bivalvos, truchas, platos preparados, productos salados y seco-salados, harina residual, bebidas, chocolate, cacao, dátiles, arroz, cereales en grano, semillas, nueces, productos deshidratados, etc.

DURACIÓN Y HORARIO



Martes a Viernes 6 a 10 p.m.

El curso está programado para dictarse con un total de 24 horas Certificables (16 horas de clases en línea – 8 horas de talleres y examen en línea). Se cuenta con una plataforma virtual donde podrá tener accesos las 24 horas del día para descargar los materiales y ver las clases (videos) si no ha podido asistir a alguna sesión.

EL CURSO INCLUYE (BENEFICIOS)

Plataforma virtual 24 horas de donde puede descargar todos los materiales de las clases, rendir sus exámenes, descargar material adicional y ver y descargar los videos de las clases si es que uno puede asistir a alguna de ellas.

Se les va a obsequiar 5 libros en forma digital elaborados por el Mg. Sc. Daniel Rojas Hurtado docente de la UNALM:

•**SISTEMA HACCP Y SUS PROGRAMAS PRE-REQUISITOS**

•**PLAN DE DEFENSA Y FRAUDE ALIMENTARIO**

•**PLAN DE CULTURA DE LA CALIDAD E INOCUIDAD**

•**MANUAL DE NORMAS SANITARIAS**

•**PROGRAMAS PRE-REQUISITOS DEL SISTEMA HACCP, BRC, IFS**



Se les va a dar acceso a un banco de información donde van a poder encontrar Planes HACCP (más de 100), Manuales de BPM, POES, Manuales BRC, Planes de cultura de calidad e inocuidad, Planes de defensa alimentaria y fraude modelos de diferentes empresas de alimentos como lácteos, sector pesquero, chocolate, harinas, etc. Documentos en Word editables para que pueda llevar a cabo la implementación de los SISTEMAS DE GESTION BRC V.8, FSSC 22000, HACCP, SQF, E IFS y Programas Pre-requisitos.

INVERSIÓN

Para Residentes de Perú:

Costo: S/. 150 (Nuevos Soles)

Para extranjeros:

Costo: \$ 40.00 (cuarenta dólares)

PROCESO DE MATRICULA

•Depósito transferencia a cuenta de ahorros soles:

BCP 193-12649221-0-89 (CCI: 00219311264922108915)

BBVA 0011-0262-0200116173

Interbank 255-3054119148

yape 991225912

PayPal Para extranjeros: Realizar el pago en dólares americanos en cualquier agencia de Western Unión a nombre de: Daniel Percy Rojas Hurtado - N° Cédula (DNI): 09750393 - País: Perú / Ciudad: Lima. Enviar el código (MTCN) y foto de ticket que brinda la agencia o paypal enviar su correo para generar la orden.

Enviar una foto del comprobante de pago y los siguientes datos: Nombres y Apellidos, DNI, Empresa, Cargo y Celular y dirección de oficina o domicilio al e-mail: cursostotalconsulting@gmail.com o al WhatsApp:

📞 Géron Sánchez: **+51 957203894**

📞 Lila Cisneros **+ 51 992716505**

📞 Daniel Rojas **+51 991225912**

📞 Total Consulting Group **+51 946228550**

EMPRESAS ASESORADAS Y CAPACITADAS



Agromar del Pacifico S.A.C – Cultivo de conchas de abanico – concha perleras
AIB S.A.C – (BRC, HACCP Y HARPC) – Planta Chiclayo y Planta Chincha.
Aje Procesos – Grupo Añanos – Línea de néctares y jugos (HACCP – BRC)
Alimentos Agrícolas S.A. (Menestras y cereales)
Alimentos Plus S.A. – Implementación del Sistema HACCP
Apitrade S.A.C. – Implementación del Sistema HACCP
Breadt S.A. (Empresa de embutidos)
Cámara de Comercio de Huánuco.
Catering Armijo S.A.C. – Implementación del Sistema HACCP
Central Piurana de Cafetaleros (CEPICAFE)
Centro Vacacional Huampani
Certificaciones del Perú – División Certificación de Sistemas y Capacitación
Colegio de Ingenieros del Perú – Lima
Colegio de Ingenieros del Perú – Arequipa
Colegio de Ingenieros del Perú – Ica
Colegio de Ingenieros del Perú – Santa - Chimbote
Colegio de Ingenieros del Perú – Tumbes
Colegio de Médico – Trujillo
Colegio de Nutricionistas – Trujillo
Compañía de Minas Buenaventura S.A.C. (Plomopampa, Orcopampa, Mallay; La Zanja, otras)
Compañía de Minas La Poderosa S.A.C.
Confiperu S.A.
Corporación Americana de Desarrollo
Corporación Alemana de Alimentos (salchichería alemana)
Corporación Frutos del Mar
Corporación Lon
Corporación productiva
Corporación Rior – Implementación del Sistema HACCP en Hospital del Cuzco
Consultora TQI (Piura, Chimbote, Trujillo y Callao)
Control Unión
Dirección de Salud Lima V
Ecommodities S.A.C. (BRCGS V.8-Cacao y superfoods)
El Dátil Perú S.A.C.
Empresa Agromix S.A.
Empresa Boxer Security
Empresa HAWAI (BRC V.7 – PACKAGING)
Empresa Hersil S.A. (HACCP – BRC- Ley FSMA)
Empresa Lácteos Verano
Empresa North Pacific S.A
Empresa Praner S.R.L.
Empresa VITALLANOS PERÚ (Procesamiento de Harina de Lúcumá y camu camu, aguaymanto y mango deshidratado – BRC V.8 – AUDITORIA)
Empresa Wimpon
Envases y envolturas (BRC V.7 – PACKAGING – Consultora GAEC)
Exal S.A.C.
Fincyt (Financiamiento para la Innovación, la Ciencia y la Tecnología)
Frutos y Procesos S.A.C.
General Food
Gobierno Regional de Junín
Grupo M y Ola Pez S.A.C. (BRCGS V.8- Anchoas)
Grupo Parcker´s (Procesamiento y comercialización de arroz y azúcar)
Grupo Progresá S.A.C.

EMPRESAS ASESORADAS Y CAPACITADAS



Grupo Exal S.A.C.
Grupo Santa Sofia (BRCS V.8 – Asesoría Planta de congelado)
Hospital Edgardo Rebagliati – Área de Nutrición
Hotel Aranwa – Valle Sagrado - área de cocina
Instituto de Altos Estudios Jurídicos
Integrex - Implementación del Sistema HACCP
Inversiones Don Hugo S.R.L.
Inversiones Perú Pacifico S.A.
Inversiones Prisco S.A.C. – Grupo Wong
Mariexport
Ministerio de la Producción
Multifresh
Pacific Deep Frozen (BRCS V.8 – Planta de congelado – Implementación y Certificación)
Peruvian Top (BRCS V.8 – Auditoria Condimentos)
Pesquera Jano
Piscifactoría Los Andes S.A.
Provocaditos S.A.C.
Planta de Héctor Mendoza – Proveedor del Estado
Praxair Perú S.R.L. (Gases)
Rasil S.R.L. (Snack)
Representaciones Lau S.A.C. (Empresa de especias, condimentos y bocaditos)
Representaciones Agroindustriales S.A.C.(Empresa de de especias y condimentos)
SAIS Tupac Amaru (Pachacayo – Huancayo)
Servicio de Alimentación Graciela E.I.R.L.
Solexport S.A.C. (Servicio de alimentación colectiva)
Tecnogas S.A. (Empresa de gases)
Todinno S.A.C. (Panetones)
Ultrafrio S.A.C. (Congelado de productos hidrobiológicos)
Universidad Nacional Agraria La Molina – Comedor Universitario
Universidad Nacional Agraria La Molina – Laboratorio panificación
Universidad Nacional Agraria La Molina – Facultad de Pesquería
Universidad Nacional Agraria de la Selva – Tingo María
Universidad Nacional Mayor de san Marcos – Comedor Universitario
Universidad Nacional Hermilio Valdizan. Huánuco.
Universidad Nacional San Cristóbal de Huamanga. Ayacucho.
Universidad Nacional del Callao – Consultora TQI.
Universidad San Luis Gonzaga de Ica – Consultora TQI.
Universidad Tecnológica del Perú – Congreso científico.

IMPLEMENTACIONES DEL SISTEMA HACCP REALIZADAS



Estas implementaciones tomaron varios meses en los cuales se desarrollaron los Planes HACCP para cada línea de producto), los manuales de Buenas Prácticas de manufactura y el Programa de Higiene y saneamiento acompañados de las capacitaciones tanto a nivel gerencial como a nivel técnico y a los trabajadores(as) de las fábricas. Estas implementaciones fueron validadas por las respectivas autoridades sanitarias del País.

- Implementación del Sistema HACCP en la Planta de Congelado de Sechura (Piura - 1997) de la Empresa Mariexport S.A.
- Elaboración del Plan HACCP en la planta de congelado de la Empresa Casamar S.A. en Samanco (Chimbote) (1998), con asesoramiento de auditores de la Universidad Nacional Agraria La Molina.
- Revisión de la documentación del Sistema HACCP para la exportación de concha de abanico preparado por el Departamento de Calidad de la Empresa Del Mar S.A. en convenio con la Empresa I.Q.F. del Perú (Chincha).
- Implementación del Sistema HACCP en la planta de proceso procesamiento primario de la Empresa ACQUAPISCO S.A. en San Andrés - Pisco (2000).
- Implementación del Sistema HACCP en la Línea de Procesamiento Primario de la concha de abanico para la Empresa ACQUAPISCO S.A. en convenio con la Empresa Frío Ransa (Grupo Romero) en San Andrés - Pisco (2000).
- Elaboración del Plan HACCP para los Productos Salados de la Empresa ALHISA S.A. en Pisco (2000). Elaboración de Nuevos Planes HACCP para las líneas de Exportación de la Empresa ACQUAPISCO S.A. en San Andrés - Pisco (2000-2007). Revisión constante de sus planes HACCP. Se han elaborado más 40 planes HACCP para esta empresa tanto para su línea de fresco, congelado y salado.
- Elaboración del Plan HACCP, Manual BPM y del Programa de Higiene y Saneamiento para la línea de trucha fresca refrigerada de la SAIS TUPAC AMARU en Pachacayo- Huancayo (2008) con financiamiento del Gobierno Regional de Junín.
- Elaboración, capacitación e Implementación del Sistema HACCP, de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y del Programa de Higiene y Saneamiento en el comedor de empleados de la Empresa SOLEXPORT S.A. C. en Tukari - Moquegua (2008), constituyéndose en uno de los primeros restaurantes y servicio de catering de bandera nacional en recibir la Habilitación Sanitaria de parte de la autoridad sanitaria (DIGESA).
- Elaboración del Plan HACCP, Manual BPM y del Programa de Higiene y Saneamiento para la línea de Pasta de la Empresa Agromix S.A. en Huachipa - Lima (2010).
- Elaboración del Plan HACCP, Manual BPM y del Programa de Higiene y Saneamiento para la línea de comidas del Centro Vacacional Huampani- Lima (2010).
- Elaboración del Plan HACCP, Manual BPM y del Programa de Higiene y Saneamiento para la línea de Miel de Abeja de la Empresa Apitrade - Lima (2010).
- Elaboración, capacitación e Implementación del Sistema HACCP, de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y del Programa de Higiene y Saneamiento en La Empresa Catering Armijo S.A.C. (2011).
- Obtención de la Habilitación Sanitaria y Validación Técnica Oficial del Sistema HACCP. Revisión y Asesoramiento del Sistema HACCP de la Empresa TODINNO S.A.C. para que consiga su Habilitación Sanitaria y así poder exportar sus productos (2011).
- Revisión y Asesoramiento del Sistema HACCP de la Empresa Inversiones Don Hugo S.R.L. para sus líneas de Cocido y Crudos para que consiga su Habilitación Sanitaria (DIGESA) y así poder participar en licitaciones del Estado Peruano. Cuzco (2011).

IMPLEMENTACIONES DEL SISTEMA HACCP REALIZADAS



- Revisión del Sistema HACCP, de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y del Programa de Higiene y Saneamiento en La Empresa Catering Armijo S.A.C. (2012) para la obtención de la Habilitación Sanitaria y Validación Técnica Oficial del Sistema HACCP (DIGESA).
- Revisión del Plan HACCP, Manual BPM y del Programa de Higiene y Saneamiento para la línea de comidas del Centro Vacacional Huampani- Lima (2012).
- Revisión del Sistema HACCP, de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y del Programa de Higiene y Saneamiento en La Empresa Catering Armijo S.A.C. (2013) para la obtención de la Habilitación Sanitaria y Validación Técnica Oficial del Sistema HACCP (DIGESA).
- Elaboración, capacitación e Implementación del Sistema HACCP, de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y del Programa de Higiene y Saneamiento en La Empresa Alimentos Plus (2013). Obtención de la Autorización Sanitaria del SENASA.
- Elaboración, capacitación e Implementación del Sistema HACCP, de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y de los Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento (POES), Planes HACCP, Plan de Rastreabilidad y otros en La Empresa Alimentos Agrícolas S.A.C. (2013). Obtención de la Autorización Sanitaria de establecimiento exportador por parte del Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) a la Línea de procesamiento primario de cereales y menestras.
- Elaboración, capacitación e Implementación del Sistema HACCP, de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y de los Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento (POES), Planes HACCP, Plan de Rastreabilidad y otros en La Empresa North Pacific S.A.C. – Planta Chilca – Cañete (2013-2014). Obtención de la Autorización Sanitaria de establecimiento exportador por parte del Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) para la línea de procesamiento de harina residual.
- Elaboración, capacitación e Implementación del Sistema HACCP, de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y de los Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento (POES), Planes HACCP, Plan de Rastreabilidad y otros en La Empresa North Pacific S.A.C. – Planta Talara (2014). Línea de Harina residual. Elaboración Manual de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y del Programa de Higiene y Saneamiento para la línea de comidas con tratamiento térmico y sin tratamiento térmico del Comedor Universitarios de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos- Lima (2014).
- Elaboración Manual de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y del Programa de Higiene y Saneamiento para la línea de comidas con tratamiento térmico y sin tratamiento térmico del Comedor Universitarios de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos (2014).
- Elaboración Manual de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y del Programa de Higiene y Saneamiento para la línea de comidas con tratamiento térmico y sin tratamiento térmico del Servicio de Alimentación del Hospital Edgardo Rebagliati – Área de Nutrición (2014).
- Elaboración, capacitación e Implementación del Sistema HACCP, de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y de los Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento (POES), Planes HACCP, Plan de Rastreabilidad y otros en La Empresa de Héctor Mendoza. Obtención de la Autorización Sanitaria (01 de Julio, 2014) del establecimiento por parte del Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) para la línea de procesamiento de frutas y verduras.
- Elaboración, capacitación e Implementación del Sistema HACCP, de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y de los Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento (POES), Planes HACCP, Plan de Rastreabilidad y otros en La Empresa de Corporación productiva. Obtención de la Autorización Sanitaria (03 de noviembre, 2014) del establecimiento por parte del Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) para la línea de procesamiento de cereales en grano, semillas y nueces.
- Elaboración, capacitación e Implementación del Sistema HACCP, de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y de los Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento (POES), Planes HACCP para la Empresa de Alimentación Graciela (2015).

IMPLEMENTACIONES DEL SISTEMA HACCP REALIZADAS



- Elaboración, capacitación e Implementación del Sistema HACCP, de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y de los Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento (POES), Planes HACCP para la Empresa de Empresa Universe para sus líneas de mezclas y bebidas en polvo. (2016).
- Elaboración, capacitación e Implementación del Sistema HACCP, de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y de los Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento (POES), Planes HACCP para la Consorcio Rior (2016) para sus líneas de comidas sin tratamiento y con tratamiento térmico.
- Elaboración, capacitación e Implementación del Sistema HACCP, de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y de los Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento (POES), Planes HACCP para la Empresa de chocolates la española para sus líneas de chocolate para taza. (2017).
- Elaboración, capacitación e Implementación del Sistema HACCP, de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Programa de Higiene y saneamiento y Planes HACCP para la Empresa de El Datil Perú (2018).
- Certificación y Validación Oficial del Sistema HACCP, de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y de los Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento (POES), Planes HACCP para la Empresa de chocolates la española para sus líneas de chocolate para taza por parte de la DIGESA. (2018).
- Elaboración, capacitación e Implementación del Sistema HACCP, de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Programa de Higiene y saneamiento y Planes HACCP para el Hotel Aranwa – Valle Sagrado (2018).
- Elaboración, capacitación e Implementación del Sistema HACCP, de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Programa de Higiene y saneamiento y Planes HACCP para la línea de arroz del Grupo Parcker ´s (2019).
- Elaboración, capacitación e Implementación del Sistema HACCP, de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y de los Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento (POES), Planes HACCP para la Empresa de Empresa MD-PACK para sus líneas de mezclas y bebidas en polvo. (2019).
- Revisión y actualización del Sistema HACCP, de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y de los Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento (POES), Planes HACCP, Plan de Rastreabilidad y otros en La Empresa de Corporación productiva. Asesoría y apoyo para el seguimiento de la Autorización Sanitaria (Febrero, 2019) del establecimiento por parte del Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) para la línea de procesamiento de cereales en grano.
- Revisión del Sistema HACCP y apoyo en la auditoria de segunda parte (Cliente Makro) de la línea de arroz del Grupo Parcker ´s (2020).
- Mejora del Sistema HACCP, de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y de los Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento (POES), Planes HACCP, Plan de Rastreabilidad y apoyo en la auditoria de segunda parte (Supermercados) (2020).
- Elaboración, capacitación e Implementación del Sistema HACCP, de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Programa de Higiene y saneamiento y Planes HACCP para la línea de dátiles de la Empresa El Dátil Perú, se obtuvo la autorización sanitaria con SENASA (2020).
- Elaboración, capacitación e Implementación del Sistema HACCP, de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y de los Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento (POES), Planes HACCP para la Empresa de Empresa Frutos y procesos para su línea de platos preparados (2020).
- Elaboración, capacitación e Implementación del Sistema HACCP, de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Programa de Higiene y saneamiento y Planes HACCP para sus líneas de caramelos fortificados y mezclas de proteínas para la empresa Integrex (2021).
- Elaboración, capacitación e Implementación del Sistema HACCP, de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Programa de Higiene y saneamiento y Planes HACCP para su línea de Snack para la empresa Provocaditos (2021).