HSP · Batch 1

Pelatihan dan Sertifikasi Pengelolaan Higiene Sanitasi Pangan

Dari Merencanakan dan Mengendalikan Penerapan sampai Monitoring, Evaluasi, dan Tindakan Korektif

6 JP · Live Online via Zoom · 29 Nov 2026 – 29 Nov 2026

Ringkasan Eksekutif

Kelas ini membahas pengelolaan penerapan higiene sanitasi pangan dalam satu sesi 6 JP. Materinya mengikuti siklus pengelolaan: merencanakan implementasi, mengendalikan implementasi, melaksanakan monitoring dan evaluasi, lalu melaksanakan tindakan korektif dan peningkatan berkelanjutan.

Nama Program	Pelatihan dan Sertifikasi Pengelolaan Higiene Sanitasi Pangan
Kode Program	HSP · Batch 1
Durasi	6 JP
Tanggal Pelaksanaan	29 Nov 2026 – 29 Nov 2026
Format & Platform	Live Online via Zoom
Mentor	Mohamad Awaludin S.Si, M.T.Pn
Bahasa	Bahasa Indonesia
Sertifikat	e-Certificate Taalenta (sesuai paket)

Kenapa Wajib Ikut

1. Satu sesi yang runtut

Seluruh materi, sebanyak 6 JP, disampaikan dalam satu pertemuan live online.

2. Mengikuti siklus pengelolaan

Silabusnya berurutan dari perencanaan, pengendalian, monitoring dan evaluasi, sampai tindakan korektif dan peningkatan berkelanjutan.

3. Fokus pada penerapan higiene sanitasi pangan

Setiap bagian silabus membahas bagaimana penerapan higiene sanitasi pangan dikelola, bukan sekadar teori.

Outline Materi

1. Merencanakan Penerapan

- Merencanakan implementasi penerapan higiene sanitasi pangan.

2. Mengendalikan Implementasi

- Mengendalikan implementasi penerapan higiene sanitasi pangan agar sesuai rencana.

3. Monitoring dan Evaluasi

- Melaksanakan monitoring dan evaluasi penerapan higiene sanitasi pangan.

4. Tindakan Korektif dan Perbaikan Berkelanjutan

- Melaksanakan tindakan korektif dan peningkatan berkelanjutan.

Profil Mentor

Mohamad Awaludin

ISO 17025, ISO 9001, ISO 14001, HACCP, GMP, FSSC, Internal Audit

Mohamad Awaludin adalah seorang Auditor Halal Independen dan Ahli Teknologi Pangan dengan sertifikasi ISO 17025, ISO 9001, ISO 22000, HACCP, dan FSSC 22000. Pengalamannya mencakup audit sertifikasi halal, implementasi sistem jaminan halal, serta standar keamanan pangan internasional di berbagai industri. Dengan 4 batch kelas di Taalenta, Awaludin mengajar peserta memahami regulasi halal Indonesia, persyaratan sertifikasi, dan implementasi Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH). Pendekatannya menggabungkan keahlian teknis pangan dengan pemahaman syariah, relevan bagi profesional di industri makanan, farmasi, dan kosmetik.

Investasi Program

Pilihan paket yang tersedia untuk program ini:

Elite	Supreme	Ultimate
~~Rp 400.000~~	~~Rp 500.000~~	~~Rp 3.000.000~~
Rp 275.000	**Rp 295.000**	**Rp 2.495.000**
per peserta	per peserta	per peserta

Jadwal & Sesi

Sesi 1

29 Nov 2026

09:00 – 16:00 WIB

Mengelola Penerapan Higiene Sanitasi Pangan

Merencanakan implementasi penerapan higiene Sanitasi Pangan Mengendalikan implementasi penerapan higiene Sanitasi Pangan Melaksanakan monitoring dan evaluasi penerapan higiene Sanitasi Pangan Melaksanakan tindakan korektif dan peningkatan berkelanjutan

Perlengkapan

- Perangkat untuk mengikuti Zoom
- Koneksi internet yang stabil

Pendaftaran

Daftar di halaman program:

taalenta.id/hsp

Atau scan QR di samping untuk membuka langsung.

Kontak

PT Taalenta Digital Inteleksia

Jl. Prof. Herman Yohanes, Depok, Sleman, D.I. Yogyakarta

WhatsApp / Telepon: 0851-8313-3328

Email: halo@taalenta.id

Dokumen ini di-generate otomatis dari data terkini di sistem Taalenta. Harga, jadwal, dan ketersediaan paket dapat berubah; mohon konfirmasi ulang melalui WhatsApp/email di atas sebelum pengajuan resmi.

© 2023–2026 PT Taalenta Digital Inteleksia. Versi: 2026-11-03 22:17