

CURSO TALLER: INTERPRETACION DE LA NORMA ISO 22000

18, 19 Y 20 DE NOVIEMBRE DE 2010

I. ANTECEDENTES

Basada en las directrices del *Codex Alimentarius* sobre BPM y HACCP; la organización ISO preparó la norma internacional ISO 22000 y la publicó en setiembre de 2005 con el propósito de establecer los requisitos para diseñar, operar y actualizar el sistema de inocuidad a todos los segmentos de la cadena alimentaria bajo el marco de un sistema estructurado de gestión sujeto a certificación.

Frente a la amplia diversidad de normas para empresas alimentarias (BRC, IFS, EUREP GAP, etc.) la ISO 22000:2005 tiene un carácter unificador siendo aplicable a todas las empresas del sector alimentario que incidan directa o indirectamente en la seguridad del alimento (procesadores, catering, fabricación de maquinaria, fabricantes de productos de limpieza, transporte de alimentos, producción primaria, etc.).

Es de esperar que esta norma se constituya en el referente universal para la implementación y evaluación de sistemas de inocuidad en el sector alimentario.

II. OBJETIVOS

- Discutir y evaluar los principios y estructuras de la norma ISO 22000 y los aspectos de ésta a la planificación, implementación, mantenimiento y actualización de los sistemas de gestión de la inocuidad en las organizaciones de la cadena alimentaria.
- Consolidar los conocimientos de calidad, inocuidad y salubridad, relacionados a los programas prerrequisitos como base de un sistema de gestión de la calidad.

II. CONTENIDO

CONTENIDO	DURACIÓN
Día 1 <ul style="list-style-type: none">▪ Aspectos Generales de la inocuidad alimentaria▪ Estructura de la Norma ISO 22000:2005▪ Objeto y campo de aplicación▪ Sistema de Gestión de la inocuidad de los alimentos	04 horas

Día 2 <ul style="list-style-type: none">▪ Responsabilidad de la Dirección▪ Gestión de los Recursos▪ Taller de aplicación	04 horas
Día 3 <ul style="list-style-type: none">▪ Planificación y realización de productos inocuos▪ Taller de aplicación▪ Validación, Verificación y Mejora del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos▪ Taller de aplicación	08 horas

III. DIRIGIDO A

Miembros del equipo de Gestión de Inocuidad de la empresa, supervisores, asesores, educadores, auditores internos; empresarios, gerentes, profesionales, técnicos, estudiantes, afines con la Industria Alimentaria.

IV. METODOLOGÍA

Se desarrollarán clases teórico-prácticas, utilizando ayudas audiovisuales. Se formaran grupos de trabajo para realizar ejercicios-taller, en los cuales se aplicarán los conocimientos adquiridos.

V. DURACIÓN

Del jueves 18 de noviembre al viernes 20 de noviembre, en los siguientes horarios:

- Jueves 18/11: 5:00 pm – 9:00 pm
- Viernes 19/11: 5:00 pm – 9:00 pm
- Sábado 20/09: 9:00 am – 5:00 pm

VI. CERTIFICACION

Al finalizar el curso, cada participante recibirá un certificado de participación emitido por GRUPO FS – División FOOD SOLUTIONS.

VII. INSCRIPCION

Hasta el 05 de Noviembre de 2010
Tarifa Individual: S/. 350 soles + IGV

Después del 05 de Noviembre de 2010
Tarifa única: S/. 400 soles + IGV

Efectuar el pago a la cuenta corriente en soles N° 194-1404845-0-52 del Banco de Crédito del Perú.

VIII. INCLUYE

Material didáctico, certificación y coffee break.

IX. LUGAR

CENTRO DE CONVENCIONES AMOF
Av. Jorge Chávez N° 180 Miraflores, Miraflores
Lima, Perú

X. INFORMES E INSCRIPCIONES

GRUPO FS
Jr. Monterrey N° 281 of. 228, Urb. Chacarilla del Estanque – Santiago de Surco -
Lima
Teléfono: (511) 372-1734 ó (511) 372-8182 ó (511) 267-0095
Fax: anexo 106
Email: consultas@grupofs.com