



SEMINARIO TALLER
IMPLEMENTACION DE LA NORMA ISO 22000
23 y 24 DE ABRIL DE 2009

PRESENTACIÓN

El seminario Norma ISO 22000 - HACCP está dirigido a productores, procesadores y distribuidores de alimentos, a fabricantes de material de empaque y a servicios e instituciones relacionados con la industria de alimentos, en el mercado nacional o internacional. AIB International imparte el desarrollo e implementación de la Norma ISO 22000 bajo un enfoque práctico y científico, con el fin de adaptar los requerimientos de dicha Norma a las necesidades reales de inocuidad de la empresa.

Basada en las directrices del Codex Alimentarius sobre las Buenas Prácticas de Manufactura (BPMs) y HACCP y las publicaciones pertinentes de la FAO, 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 gestión para la inocuidad de los alimentos bajo el marco de certificaciones ISO. El enfoque que AIB da al seminario es manejar el HACCP dentro de los lineamientos generales de la ISO pero sin perder el carácter científico del HACCP, para eliminar o controlar a un nivel aceptable los peligros potenciales, que pudiesen introducirse con la materia prima o en el proceso.

OBJETIVO

- Considerar, entender y aplicar el concepto de inocuidad y los principios de HACCP científico.
- Entender la importancia de los Programas de Prerrequisito que permiten a HACCP enfocarse en un mínimo de Puntos Críticos de Control.
- Discutir y evaluar los principios y estructura de la Norma ISO 22000 y los aportes de ésta a la planificación, implementación, mantenimiento y actualización de los sistemas de gestión de la inocuidad en las empresas y organizaciones involucradas en la cadena de suministro de alimentos.

DIRIGIDO A

Equipos HACCP, equipos de calidad (control y aseguramiento), producción, compras, ventas, mantenimiento, así como la gerencia general de:

- Productores de ingredientes y aditivos alimentarios, suplementos nutricionales, embotelladoras, alimentos procesados y alimentos para servicios de alimentación colectiva; fabricantes de equipos para la industria alimentaria, materiales de envase y embalaje, y productos de saneamiento; transportistas, almaceneros y subcontratistas, entre otros.



- Instituciones y organizaciones públicas y privadas involucradas en el desarrollo y manejo institucional de las cadenas de suministro de alimentos.

METODOLOGÍA

El evento se desarrolla por medio de charlas magistrales, ejemplos y estudios de caso.

DURACIÓN

El seminario se impartirá en dos días.

CONFERENCISTA

M.Sc. A. SAMUEL ROGNON – AIB INTERNATIONAL

Ing. Químico e Industrias Alimenticias de la Universidad de Tecnología de Compiegne, France. **M.Sc.A. (Maestría en Ciencias Aplicadas)**, Ingeniería Química, Instituto Politécnico, Montréal, Canadá.

Consultor, Instructor y Auditor para AIB International desde 2004 en temas de Buenas Prácticas de Manufactura, HACCP y Sistema Integrado de Calidad. Varios seminarios en Latinoamérica y Norteamérica para diferentes industrias de alimentos. Auditorías internacionales de Acreditación en Evaluación de Sistemas de Calidad para industrias de alimentos y material de empaque en Latinoamérica.

CERTIFICACION

El presente curso está desarrollado y certificado por AIB INTERNATIONAL bajo el patrocinio de FOOD SOLUTIONS parte del GRUPO FS.

INSCRIPCION

Hasta el 10 de Abril de 2009

Tarifa Individual: S/. 800 soles + IGV

Después del 10 de Abril de 2009.

Tarifa única: S/. 880 soles + IGV

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

INCLUYE:

Material didáctico, certificación AIB, coffee break y estacionamiento.

LUGAR

CENTRO DE CONVENCIONES AMOF

Av. Jorge Chávez N° 180 Miraflores, Miraflores



Lima, Perú

INFORMES E INSCRIPCIONES

GRUPO FS – División Food Solutions

Jr. Monterrey N° 281 of. 218, Urb. Chacarilla del Estanque – Santiago de Surco - Lima

Teléfono: (511) 372-1734 ó (511) 372-8182 ó (511) 267-0095

Fax: anexo 113

Email: consultas@grupofs.com