

SEMINARIO TALLER:**INDICADORES DE GESTION DE LA INOCUIDAD APLICADOS AL SISTEMA HACCP Y SUS PRE-REQUISITOS****PRESENTACIÓN**

En la medida en que las empresas de alimentos incursionan en procesos de implementación y mantenimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura y el Sistema HACCP, surge la necesidad de obtener información objetiva sobre el avance del proceso de implementación, el funcionamiento del sistema una vez puesto en marcha, y básicamente los beneficios que se están obteniendo del mismo.

Para satisfacer esta necesidad, es recomendable contar con mecanismos de medición y seguimiento (análisis, reporte y comunicación), de los aspectos claves del sistema. Este curso presenta un sistema de Control de Gestión basado en Indicadores de Gestión ágiles, flexibles, de fácil entendimiento, innovadores, aplicados al sistema de gestión de la inocuidad, es decir, orientado específicamente a seguir y mejorar el desempeño de las Buenas Prácticas de Manufactura y el Sistema HACCP en empresas de alimentos.

OBJETIVOS

Capacitar a los participantes en el diseño y montaje de un sistema de indicadores de gestión como instrumento para proporcionar información integral sobre el desempeño del Sistema HACCP y las Buenas Prácticas de Manufactura en empresas de alimentos.

DIRIGIDO A

Personal de las empresas de alimentos encargado de la implementación y el mantenimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura y el Sistema HACCP, profesores, consultores y otros profesionales familiarizados con el manejo de sistemas de gestión de la inocuidad de industrias de alimentos.

METODOLOGÍA

El evento se desarrolla por medio de exposiciones magistrales, talleres de estudio de casos y mesas redondas.

CERTIFICACION

Al finalizar el curso, cada participante recibirá un Certificado de Participación y/o aprobación emitido por Food Solutions S.A.C.

INSCRIPCION

Tarifa normal S/. 200.00 + IGV por persona
 Tarifa corporativa (3 ó más) 10% de descuento
 Efectuar el pago a la cuenta corriente en soles N° 194-1404845-0-52 del Banco de Crédito del Perú.
Incluye: Material didáctico, CD con material y formatos empleados, coffee breaks y certificados.

INFORMES E INSCRIPCIONES

FOOD SOLUTIONS S.A.C
 Jr. Monterrey N° 281 of. 218, Urb. Chacarilla del Estanque Santiago de Surco - Lima
 Teléfono: 372-1734
 Fax: (511)267-0095 ó
 Email: consultas@foodsolutionsperu.com
 COLEGIO DE INGENIEROS DE TRUJILLO.
 Francisco Borja 250, la Merced, Trujillo, La Libertad
 Teléfono 044 259931 – 044 295492
 Fax 044 200106

CONTENIDO**Viernes 25 de mayo**

- 4:00 Registro**
4:15 Introducción a los indicadores de gestión
 Estructura y presentación de un indicador.
 Clases de indicadores dependiendo de su enfoque.
6:00 Descanso
6:15 Indicadores de BPM y otros prerrequisitos
 Perfil sanitario.
 Medición y seguimiento de los planes de saneamiento, de los programas de mantenimiento, control de proveedores y otros prerrequisitos del HACCP.
 Taller con casos prácticos
8:00 Clausura

Sábado 26 de mayo

- 8:00 Indicadores del HACCP**
 Indicadores de eficacia y eficiencia asociados al proceso y la realización del producto.
 Perfil microbiológico e Índice de calidad microbiológica.
 Medición y seguimiento de quejas y reclamos
 Indicadores del proceso de implementación de BPM y HACCP
10:00 Descanso
10:15 Implantación de un sistema de indicadores de BPM y HACCP
 Indicadores como parte de la gestión estratégica de la organización.
 Estructura de un sistema de indicadores.
 Etapas y actores del proceso de implementación de un sistema de indicadores de BPM y HACCP
 Talleres con casos prácticos
12:00 Clausura y entrega de certificados

CONFERENCISTA

Sonia Palomino Salcedo, bióloga experta en Sistemas de Gestión de Inocuidad, con más de 10 años de experiencia en el diseño e implementación del Sistema HACCP y sus prerrequisitos. Especializada en Auditorías de Sistemas Integrados de Gestión (ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001). Consultor líder de FOOD SOLUTIONS. Trabajó como Inspector principal de las Divisiones de Vigilancia y Fiscalización Sanitaria de Alimentos e Inspección y Certificaciones DIGESA. Con formación en inocuidad alimentaria a través de diversos organismos internacionales como Universidad de Tennessee, Universidad de Mississippi -EE.UU, Britihns Retail Consortium

Auspiciado por:



3M Microbiología

ARSEGUINSA
 3M Petrifilm