

## CURSO – “VALIDACIÓN Y VERIFICACIÓN DEL SISTEMA HACCP Y SUS PROGRAMAS DE PRERREQUISITO”

18 y 19 de mayo de 2017

16 horas lectivas

El Sistema de HACCP permite identificar peligros específicos y medidas para su control con el fin de garantizar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos, con base en la correcta aplicación de los programas de prerrequisito. En este sentido, los diferentes elementos claves que constituyen el sistema de gestión de inocuidad de una organización requieren ser verificados y validados a fin de asegurar su efectividad y adecuada implementación para mantener la inocuidad de los productos elaborados.

Este curso va dirigido a personal involucrado en la implementación, mantenimiento y evaluación del Sistema HACCP y los programas de prerrequisito para que, a través de talleres y ejemplos prácticos, puedan fortalecer sus competencias en los aspectos relativos a verificación y validación, los cuales resultan fundamentales para el mantenimiento y mejora del sistema de gestión de inocuidad.

### Objetivo(s)

- ✓ Dar a conocer los conceptos actualmente aceptados referentes a validación y verificación del sistema HACCP y sus programas de prerrequisito, así como las técnicas básicas de evaluación del HACCP en empresas de alimentos.

### Contenido

- ✓ Sesión 1: Introducción
- ✓ Sesión 2: Validación de los PPR
- ✓ Sesión 3: Validación del análisis de peligros
- ✓ Sesión 4: Validación de los PCC
- ✓ Sesión 5: Validación de los Límites Críticos
- ✓ Sesión 6: Monitoreo
- ✓ Sesión 7: Desviaciones y Acciones Correctivas
- ✓ Sesión 8: Validación de un Sistema HACCP

**Dirigido a:** Gerentes, jefes de área, personal de sanidad, supervisores, auditores internos, inspectores, personal de la industria, responsables del manejo integrado de plagas, asesores y educadores en el tema.

### Expositores

**Blga. Sonia Palomino Salcedo – Gerente Técnico / Consultor Senior de GRUPO FS SAC.**



Especialista en Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria, con más de 15 años de experiencia en el diseño, implementación y auditoría de Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria bajo los estándares de BPM, HACCP, BRC, AIB, IFS, SQF, FSSC 22000 y YUM! BRANDS.

Auditor Líder en ISO 9001:2008 e ISO 22000:2005 certificado por el IRCA; Auditor en Sistemas Integrados de Gestión (ISO 9001, ISO 14001 y OHSSAS 18001), Auditor Interno en la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria (BRC) y Auditor Interno en el Sistema FSSC 22000.

Miembro del Comité Técnico de Normalización CTN 131 “Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria” que tiene el objeto la evaluación, elaboración, discusión y aprobación de los Proyectos de Norma Técnica Peruana del Comité. Dicta cursos en gestión, calidad e inocuidad alimentaria para empresas nacionales e internacionales. Es “Individuo Calificado (QI)” e “Instructor Líder (LI)”, ya que ha completado exitosamente el curso del FSPCA. Calificado para brindar entrenamiento en Controles Preventivos para consumo humano según las últimas regulaciones de la FDA.

## Ing. Rosa Maria Ocampo - Consultor Senior de GRUPO FS SAC.



Ingeniero en Industrias Alimentarias con especialidad en Gestión de la Calidad Total y Productividad (UNALM), Sistemas Integrados de Gestión (UNALM) y Diplomado en Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos (PUCP), egresada de la Universidad Nacional Agraria La Molina con más de 08 años de experiencia en el diseño, implementación y auditoría de Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria bajo los estándares de BPM, HACCP, BRC, AIB, IFS, SQF, FSSC 22000 y YUM! BRANDS.

Auditor Líder en ISO 9001:2008 e ISO 22000:2005 certificado por IRCA, con formación en Gestión de la Calidad e Inocuidad, Buenas Prácticas de Manufactura, HACCP e higiene en la industria de alimentos, ISO

9001, ISO 22000, Normas AIB para la Industria de Alimentos, norma BRC, IFS, SQF 2000 entre otros. Miembro alterno del Comité Técnico de Normalización CTN 131 "Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria", el cual tiene por objetivo la evaluación, elaboración, discusión y aprobación de los proyectos de normas técnicas peruanas que dicho comité gestiona.

Dicta cursos en gestión, calidad e inocuidad alimentaria y es "Individuo Calificado (QI)" 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.

### Incluye

- ) Material técnico - presentaciones
- ) Certificado de Asistencia a nombre de GRUPO FS SAC
- ) Coffee breaks

### Lugar y Horario

- ) Oficinas Administrativas de **GRUPO FS SAC** – Pasaje Monte Azul N° 120, Oficina 227, Urb. Chacarilla del Estanque, Santiago de Surco, Lima, Perú.
- ) De 8:30 am a 5:30 pm

### Costo Inscripción

Tarifa	Costo en Dólares sin IGV por participante
Individual	\$210.00

### BCP Cuenta Corriente en Dólares

N° 194-1412926-1-88

Cód. Interbancario

N° 002-1-94-001412926-188-90

### INFORMES E INSCRIPCIONES

On-line vía web: <http://www.grupofs.com/eventos.php>  
[areatecnica@grupofs.com](mailto:areatecnica@grupofs.com)

#### Teléfonos

(511) 3721734; (511) 3728182; (511) 480-0561  
Anexo 133