

## CURSO “CONTROL DE LA CADENA DE SUMINISTROS BASADO EN EL RIESGO”

21 de junio de 2017  
8 horas lectivas

La inocuidad de su producto depende de mucho más de lo que usted controla dentro de su propia planta. El uso de ingredientes que tiene el historial de asociarse con un peligro específico puede requerir establecer un programa de control de la cadena de suministros. Las empresas pueden tener extensos programas de control de proveedores que abarcan mucho más que los elementos de inocuidad alimentaria, para controlar el desempeño de sus proveedores y lo que esperan de ellos, no obstante estos no están basados en el riesgo.

En lo que se refiere a inocuidad alimentaria, conocer los posibles peligros asociados con su cadena de suministro le ayuda a determinar las medidas de control que se necesitan para prevenir esos peligros, ya sea dentro de su instalación o en la del proveedor. Algunos peligros potenciales tienen mínima importancia para la inocuidad alimentaria y pueden ser cubiertos por programas de prerrequisito.

### Objetivo(s)

- ✓ Dar a conocer los elementos que deben ser tomados en cuenta para un programa de control de la cadena de suministros que cumpla con la normativa aplicable, así como las actividades apropiadas para verificar el cumplimiento del programa.
- ✓ Establecer una metodología para la evaluación de riesgos de proveedores.

### Contenido

- ✓ Sesión 1: Introducción, vinculación con el análisis de peligros
- ✓ Sesión 2: Elementos de un programa de control de suministros
- ✓ Sesión 3: Metodología para la evaluación de riesgo
- ✓ Sesión 4: Actividades de verificación de proveedores

**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	\$110.00

### 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