

SEMINARIO “ANÁLISIS COMPARATIVO ENTRE LA NORMA MUNDIAL BRC DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, VERSION 7 Y LA NORMA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROLES PREVENTIVOS BASADOS EN EL RIESGO PARA ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO (HARPC)”

24 y 25 de agosto de 2017
16 horas lectivas

Introducción

La firma de la Ley de Modernización de la Seguridad Alimentaria (FSMA por sus siglas en inglés) en enero de 2011 es la revisión más profunda del sistema de inocuidad alimentaria en los Estados Unidos desde la Ley de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos de 1938. En el marco de esta Ley se publicó una de las varias normas propuestas por la FSMA titulada "Buenas Prácticas de Manufactura y Análisis de Peligros y Controles Preventivos Basados en el Riesgo para Alimentos de Consumo Humano", cuya Regla Final fue publicada el 17 de setiembre de 2015 en el Registro Federal. Es importante tener en cuenta que el alcance de la Norma de Controles Preventivos incluye sólo los productos que están bajo la jurisdicción de USFDA y que no están cubiertos por una regla actual, por lo tanto, los productores de mariscos y jugo están exentos ya que operan bajo las normas HACCP vigentes; las carnes que se producen bajo jurisdicción USDA también están exentas.

Dado el paralelismo obvio entre los programas de referencia de la Iniciativa Global para la Inocuidad de los Alimentos (GFSI) y la Norma de Controles Preventivos, naturalmente ha habido varias preguntas relacionadas con la comparabilidad de estos requisitos y como se deben integrar a las prácticas y procesos ya implementados en instalaciones certificadas con un esquema de referencia GFSI. Por tal razón, este seminario tiene como objetivo establecer la relación entre la Norma Mundial BRC de Seguridad Alimentaria, Versión 7 y la Norma de Controles Preventivos, a fin que se pueda determinar si los requisitos de la Norma BRC cumplen o exceden en su cumplimiento los requisitos de la Norma de Controles Preventivos y si no se cumplen, que es lo que se requeriría para implementarlos.

Objetivos

- ✓ Facilitar la integración de los requisitos de la Norma de Controles Preventivos al Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria, basado en la Norma Mundial BRC de Seguridad Alimentaria, Versión 7.
- ✓ Identificar aquellos requisitos de la Norma de Controles Preventivos que no están siendo cubiertos por la Norma BRC y aprender como implementarlos.

Contenido

- ✓ Sesión 1: Introducción a la Norma de Controles Preventivos
 - Las nuevas BPM
 - Pasos preliminares para elaborar un plan de inocuidad alimentaria
 - Análisis de peligros y determinación de controles preventivos
 - Controles preventivos
- ✓ Sesión 2: Análisis comparativo en las secciones de la norma BRC
 - Compromiso de la dirección
 - Plan de inocuidad alimentaria
 - Sistema de gestión de calidad e inocuidad alimentaria
 - Normas relativas a las instalaciones
 - Control de producto
 - Control de procesos
 - Personal

Grupo objetivo

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.

Expositor

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

Individual

\$210.00

Tarifa

Costo en Dólares
sin IGV por
participante

N° 002-1-94-001412926-188-90

BCP Cuenta Corriente en Dólares

N° 194-1412926-1-88

Cód. Interbancario

INFORMES E INSCRIPCIONES

On-line vía web: <http://www.grupofs.com/eventos.php>

areatecnica@grupofs.com

Teléfonos

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

Anexo 133