

CURSO – “INTRODUCCIÓN, INTERPRETACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE CERTIFICACIÓN ALIMENTARIA 22000 – FSSC 22000”

28 y 29 de setiembre de 2017
16 horas lectivas

Introducción



Muchos importantes minoristas y fabricantes están exigiendo de sus proveedores que estén certificados en una de las normas reconocidas por la GFSI. Una de las normas validadas es la FSSC 22000.

La FSSC 22000 es un sistema de Certificación de Seguridad Alimentaria, diseñado para empresas que forman parte de la cadena alimentaria, desde productores de materia prima hasta distribuidores de producto terminado.

Las organizaciones escogen este sistema como base, el cual utiliza la ISO 22000, debido al éxito probado de los sistemas de gestión ISO. Los requisitos de los sistemas de gestión son conocidos y reconocidos por los consumidores a nivel mundial, y han demostrado su efectividad durante décadas en diferentes industrias.

Objetivo(s)

- ✓ Aprender los conceptos básicos de la gestión de la inocuidad alimentaria, junto con la evolución y el desarrollo de la misma; así como profundizar en el conocimiento de los requisitos de las normas ISO 22000 e ISO 22002-1 de una manera didáctica e interactiva.
- ✓ Aumentar la eficacia y eficiencia del sistema de inocuidad alimentaria a través de los objetivos, seguimiento y análisis de los indicadores e involucramiento de todo el personal en la Norma ISO 22000 e ISO 22002-1.

Contenido

- ✓ Sesión 1: Introducción a las normas ISO 22000 e ISO 22002-1
- ✓ Sesión 2: Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos
- ✓ Sesión 3: Responsabilidad de la dirección
- ✓ Sesión 4: Gestión de recursos
- ✓ Sesión 5: Planificación y realización de productos inocuos - PPR
- ✓ Sesión 6: Planificación y realización de productos inocuos – HACCP y otros elementos
- ✓ Sesión 7: Validación, verificación y mejora del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos

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.

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

-) Sala de capacitación 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

Teléfonos

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