

## SEMINARIO "ANÁLISIS COMPARATIVO ENTRE EL SISTEMA DE CERTIFICACION DE SEGURIDAD ALIMENTARIA 22000 (FSSC 22000)

### Y LA NORMA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROLES PREVENTIVOS BASADOS EN EL RIESGO PARA ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO (NORMA DE CONTROLES PREVENTIVOS)"

29 y 30 de mayo de 2018  
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 FSSC 22000 y la Norma de Controles Preventivos, a fin que se pueda determinar si los requisitos solicitados en dicho sistema, el cual se basa en la aplicación de lo estipulado en la Norma ISO 22000:2005 Sistemas de gestión de inocuidad de los alimentos – Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria y la ISO/TS 22002-1 Programas de requisitos para inocuidad alimentaria. Parte 1. Fabricación de Alimentos, cumplen o exceden lo solicitado por los requisitos de la Norma de Controles Preventivos y en caso no se cumplan, cuáles serían los aspectos a implementar.

#### Contenido

- ✓ Sesión 1: Introducción a las Normas de FSSC 22000
  - o Familia de Normas ISO 22000
  - o Norma ISO 22000:2005
  - o Norma ISO 22002-1
- ✓ Sesión 2: Introducción a la Norma de Controles Preventivos
  - o Las nuevas BPM
  - o Pasos preliminares para elaborar un plan de inocuidad alimentaria
  - o Análisis de peligros y determinación de controles preventivos
  - o Controles preventivos
- ✓ Sesión 3: Análisis comparativo con las secciones de la norma ISO 22000:2005 e ISO/TS 22002-1 y la norma de Controles Preventivos
  - o Sistema de gestión de inocuidad de los alimentos
  - o Responsabilidad de la dirección
  - o Gestión de los recursos
  - o Planificación y realización de productos inocuos (\*)
  - o Validación, verificación y mejora del sistema de gestión de inocuidad de los alimentos

(\*) Nota: Incluye el análisis de las secciones correspondientes a la norma ISO/TS 22002-1.

#### Incluye

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

#### Objetivos

- ✓ Facilitar la integración de los requisitos de la Norma de Controles Preventivos a FSSC 22000, basado en la aplicación de la Norma ISO 22000:2005 Sistemas de Gestión de Inocuidad de los Alimentos – Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria y la ISO/TS 22002-1 Programas de Requisitos para Inocuidad Alimentaria. Parte 1. Fabricación de Alimentos.
- ✓ Identificar aquellos requisitos de la Norma de Controles Preventivos que no están siendo cubiertos por el Sistema FSSC 22000 y aprender cómo implementarlos.

#### Expositores

##### Ing. Rosa María 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.

#### Lugar y Horario

- )] Sala de capacitación de **GRUPO FS SAC**  
Av. Del Pinar N° 110 of. 405, Urb. Chacarilla del Estanque, Santiago de Surco, Lima, Perú
- )] De 8:30 am a 5:30 pm

#### Costo Inscripción

Tarifa	Costo en Soles
Individual	S/600.00+ IGV = S/708.00

Deposito en el Banco de Crédito

Cuenta Corriente en Soles

N° 194-1404845-0-52

Cód. Interbancario

N° 002-1-94-001404845-052-93