

CURSO – TALLER “ENFOQUE DE EVALUACIÓN DE RIESGO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD”

28 de marzo de 2018
08 horas lectivas

Introducción

Actualmente, una de las principales preocupaciones en la industria alimentaria es la aplicación e implementación de programas de prerrequisito y medidas de control efectivas, que permitan controlar los riesgos a los que se encuentran expuestos los productos, en aspectos de calidad, legalidad e inocuidad y de esta forma mitigar la posible ocurrencia de desviaciones.

Por este motivo, muchos esquemas de certificación reconocidos y aprobados por la Global Food Safety Initiative (GFSI) solicitan la aplicación de un enfoque estructurado, considerando a la evaluación del riesgo como una herramienta clave para el adecuado diseño de los diferentes elementos de un sistema de gestión. En este sentido, la evaluación de riesgo permite la implementación y desarrollo de programas con base en fundamentos y criterios lógicos, tomando en cuenta la realidad de la organización, de sus productos y de sus procesos.

Este curso introduce el concepto de gestión de riesgo para su aplicación en la industria alimentaria, tomando en cuenta lo solicitado por normas internacionales reconocidas, con el objetivo de desarrollar una herramienta efectiva para el diseño y posterior gestión de los programas prerrequisito, entre otros elementos de los sistemas de gestión.

Contenido

- ✓ Sesión 01: Introducción a los principales aspectos de la Norma ISO 31000:2009.
- ✓ Sesión 02: Importancia de la gestión del riesgo en la industria alimentaria y su relación con los estándares de calidad e inocuidad alimentaria reconocidos internacionalmente: **FSSC 22000, BRC, IFS, SQF, PRIMUS GFS y YUM! BRANDS.**
- ✓ Sesión 03: La evaluación de riesgos aplicada a los elementos de gestión de un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria.
 - Auditoría interna
 - Gestión de proveedores
- ✓ Sesión 04: La evaluación del riesgo aplicada a la implementación de los programas de prerrequisito
 - Entorno y ambiente de trabajo
 - Higiene y conducta del personal
 - Control de plagas
 - Limpieza y desinfección
 - Control de materiales extraños
 - Mantenimiento
 - Seguridad de planta

Grupo objetivo

Gerentes, jefes de área, personal de sanidad, supervisores, auditores internos, inspectores, personal de la industria, responsables del manejo de sistemas de gestión, asesores y educadores en el tema.

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
Av. Del Pinar N° 110 of. 405, Urb. Chacarilla del Estanque, Santiago de Surco, Lima, Perú
- De 8:30 am a 5:30 pm

Objetivos

- ✓ Presentar a los participantes los principales aspectos de la gestión de riesgo de acuerdo a lo establecido por la norma ISO 31000:2009.
- ✓ Brindar un enfoque práctico y eficaz para la aplicación de la gestión del riesgo en la implementación y desarrollo de programas de prerrequisito y otros elementos de los sistemas de gestión en la industria alimentaria.

Expositores

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 10 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

Costo Inscripción

Tarifa	Costo en Soles
Individual	S/300.00+ IGV = S/354.00

Deposito en el Banco de Crédito

Cuenta Corriente en Soles

N° 194-1404845-0-52

Cód. Interbancario

N° 002-1-94-001404845-052-93

INFORMES E INSCRIPCIONES

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

Teléfonos: 3721734; 3728182; 480-0561 Anexo 133