

CURSO “INDICARES DE GESTIÓN PARA LOS PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS Y SISTEMA HACCP”

20 de julio de 2018

08 horas lectivas

Introducción

Frecuentemente nos preguntamos ¿Por qué medir y para qué? Pues bien, si no se mide lo que se hace, no se puede controlar y si no se puede controlar, no se puede gestionar y si no se puede gestionar no se puede mejorar. En este contexto, un indicador de gestión permite determinar si un Sistema de Gestión está siendo exitoso o si están cumpliendo con los objetivos planteados, por ello son utilizados de manera frecuente para evaluar desempeño y resultados.

Contenido

- ✓ Sesión 1: Introducción
 - Definición
 - Planificación estratégica
 - Marco conceptual
 - Diseño de un indicador
 - Taller
- ✓ Sesión 2: Indicadores para los Programas de prerrequisitos
 - Limpieza y desinfección
 - Mantenimiento
 - Control de personal
 - Control de materias extrañas
 - Control microbiológico
 - Control de sanitario de agua
 - Control de plagas
 - Otros PPR
 - Taller
- ✓ Sesión 3: Indicadores para el sistema HACCP
 - PCC
 - Actividades de verificación
 - Taller
- ✓ Sesión 4: Indicadores para la Gestión de inocuidad
 - Manejo de quejas
 - Retiro de producto de mercado
 - Trazabilidad
 - Acciones correctivas
 - Auditorías internas e inspecciones

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.

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

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

Objetivo(s)

- ✓ Facilitar a los responsables de procesos los conocimientos necesarios para implementar un sistema de indicadores que permita evaluar y analizar sus resultados y desempeño.
- ✓ En base a los resultados obtenidos, realizar una autoevaluación de su gestión y tomar las acciones correctivas y preventivas que ameriten.

Expositor

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.

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