

CURSO "INTRODUCCIÓN, INTERPRETACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA MUNDIAL BRC PARA ENVASES Y MATERIALES DE ENVASADO, VERSIÓN 05"

18 y 19 de octubre de 2018
16 horas lectivas

Introducción

Actualmente, una de las principales preocupaciones en la industria alimentaria es asegurar la inocuidad, calidad y legalidad de los productos terminados, así como de las diversas materias primas e insumos que participan en el proceso de elaboración.

Por este motivo, se cuenta con esquemas de certificación reconocidos que buscan incluir a los diferentes actores de la cadena de suministro, alineándolos con los requisitos y expectativas de las empresas productoras de alimentos, como por ejemplo aquellas que brindan materiales de envasado, muchos de ellos considerados primordiales para asegurar la inocuidad al ser materiales de contacto directo.

Este curso presenta de forma práctica los principales aspectos desarrollados por la Norma BRC para Envases y Materiales de Envasado versión 05 orientada a productos de categoría de higiene elevada, con el objetivo de desarrollar una herramienta efectiva para asegurar la inocuidad, calidad y legalidad de los materiales de envase empleados en la industria alimentaria.

Contenido

- ✓ Sesión 01: Introducción a la Norma BRC para envases y materiales de envasado versión 05.
- ✓ Sesión 02: Compromiso del equipo directivo
- ✓ Sesión 03: Sistema de gestión de peligros y riesgos.
- ✓ Sesión 04: Gestión de calidad y seguridad del producto
- ✓ Sesión 05: Normas relativas a las instalaciones
- ✓ Sesión 06: Control de procesos y productos
- ✓ Sesión 07: Personal

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

INFORMES E INSCRIPCIONES

On-line vía web:

<http://www.grupofs.com/eventos.php>
areatecnica@grupofs.com

Teléfonos: 3721734; 3728182; 480-0561 Anexo

133

Objetivos

- ✓ Presentar a los participantes los principales aspectos de la Norma BRC para envases y materiales de envasado.
- ✓ Brindar un enfoque práctico y eficaz para la interpretación y correcta implementación de los requisitos solicitados por la norma objeto de estudio.

Expositores

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

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