

PROGRAMA DE SEGURIDAD PARA LAS PLANTAS DE ALIMENTOS "FOOD DEFENSE"

20 y 21 de setiembre de 2017
16 horas lectivas

Introducción

El curso de Food Defense se desarrolló específicamente para examinar los problemas y retos asociados con la protección de la industria de alimentos contra la adulteración intencional. Nuestro objetivo es capacitar a un Coordinador de Seguridad en la Planta, que será la persona responsable de implementar y manejar los programas de seguridad en su planta.

Objetivo(s)

- ✓ Apreciar las amenazas del bioterrorismo contra la industria de alimentos que existen hoy en día.
- ✓ Entender la diferencia entre los riesgos de contaminación intencional y la no intencional.
- ✓ Considerar el Acta de Preparación Contra el Bioterrorismo y Seguridad de Salud Pública del 2002 y sus actualizaciones.
- ✓ **Conocer las exigencias estipuladas por la FDA en la nueva norma en Food Defense publicada por la FDA el 26 de mayo último.**
- ✓ Aplicar el concepto de Análisis de Vulnerabilidad en instalaciones de alimentos.
- ✓ Implementar métodos para el desarrollo e implementación de programas de seguridad en un ambiente de producción de alimentos.
- ✓ Comprender el compromiso que se necesita por parte de la dirección para apoyar estos programas de seguridad.
- ✓ Desarrollar los planes, políticas y procedimientos necesarios para apoyar el Equipo de Seguridad de la Planta en su misión.
- ✓ Conducir una valoración de riesgos en sus propias instalaciones.
- ✓ Responder apropiadamente ante cualquier ataque y proteger su empresa y su marca.

Contenido

- ✓ Introducción al Programa de Seguridad para Plantas de Alimentos
- ✓ Expectativas Legales y Comerciales
- ✓ Desarrollo de Políticas y Programas Escritos
- ✓ Seguridad Física de las Áreas Exteriores
- ✓ Transporte y Almacenaje
- ✓ Instalaciones y Procesos
- ✓ Consideraciones Sobre Control de Empleados
- ✓ Evaluación de Vulnerabilidades
- ✓ Evaluación de Vulnerabilidades-Taller.
- ✓ Control de Acceso
- ✓ Manejo de Crisis
- ✓ Evacuaciones de Emergencia
- ✓ Retiro del Producto- Manejo de la Contaminación Intencional
- ✓ Equipo de Seguridad de la Planta

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>
createcnica@grupofs.com

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

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.

Dirigido a:

- ✓ Participantes a este programa de capacitación deberían ser aquellas personas que tengan responsabilidad y/o participen en el desarrollo de los programas de seguridad en plantas de alimentos. Podrá incluir gerentes de planta, gerentes de producción y supervisores, personal de aseguramiento de calidad, gerentes de recursos humanos encargados de seguridad y personal de mantenimiento.
- ✓ Plantas de manufactura y distribución de alimentos en los EE.UU: Gerentes, así como personal clave responsables de la inocuidad de los alimentos (no intencional e intencional), incluyendo áreas como compras, manufactura, saneamiento, mantenimiento y aseguramiento de la calidad.
- ✓ Importadores: Los importadores de productos alimenticios, quienes serán considerados responsables del cumplimiento de los productos alimenticios importados, así como de sus proveedores en el extranjero.

Costo Inscripción

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

BCP Cuenta Corriente en Dólares

N° 194-1412926-1-88

Cód. Interbancario

N° 002-1-94-001412926-188-90