

CURSO – TALLER “PROGRAMA DE CONTROL DE ALÉRGENOS”

28 de junio de 2018

08 horas lectivas

Introducción

Entre los alimentos que ingerimos diariamente, existen algunos que se consideran alergénicos, tal como el maní, la leche, la soya, el trigo, el huevo, las nueces, los pescados, los mariscos y el ajonjolí. Aproximadamente un 2.8% de los adultos y entre 4 y 6% de los niños son alérgicos a cantidades muy pequeñas de estos alimentos y pueden sufrir reacciones violentas, y hasta fatales, si los ingieren.

Contenido

- ✓ Visión General – Programa de Control de Alérgenos
- ✓ Introducción al Control de Alérgenos
 - Antecedentes
 - Alérgenos alimenticios
 - Razones para el Control de Alérgenos
 - Ejemplos de Fallas del Mercado
 - Control de Alérgenos dentro del Sistema Integrado de Calidad (SIC)
- ✓ Programa de Control de Alérgenos
 - Meta
 - Alcance
 - Materias Primas
 - Control de Proveedores
 - Recepción y Descarga
 - Almacenaje
 - Producción
 - Etiquetado y Empacado
 - Limpieza
 - Funciones de Apoyo
 - Revisión
- ✓ Manual de Información sobre Alérgenos y Guías de Auditoría
 - Información Básica sobre Alérgenos Alimentarios
 - Documento Guía: Auditorías de Alérgenos
 - Informe de Auditoría de Alérgenos
- ✓ Apéndices

Dirigido a: personas e empresas que elaboran productos con ingredientes alérgenos, personal de los departamentos de sanidad, mantenimiento, producción y aseguramiento de la calidad, así como supervisores y gerentes, asesores, educadores de instituciones afines, y público en general.

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; 480-0561Anexo 133

Objetivo(s)

- ✓ Considerar y reconocer el peligro inherente de los alérgenos como alimentos para aquellos consumidores que son alérgicos a los mismos.
- ✓ Adquirir conocimiento y estrategias para desarrollar, implementar y gestionar un Programa de Control de Alérgenos, efectivo y eficiente.
- ✓ Aprender a utilizar la Guía de Auditoría de AIB International para el control de alérgenos en plantas de alimentos.

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