

CURSO – “VALIDACIÓN Y VERIFICACIÓN DEL SISTEMA HACCP Y SUS PROGRAMAS DE PRERREQUISITO”

24 y 25 de abril de 2018
16 horas lectivas

Introducción

El Sistema de HACCP permite identificar peligros específicos y medidas para su control con el fin de garantizar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos, con base en la correcta aplicación de los programas de prerrequisito. En este sentido, los diferentes elementos claves que constituyen el sistema de gestión de inocuidad de una organización requieren ser verificados y validados a fin de asegurar su efectividad y adecuada implementación para mantener la inocuidad de los productos elaborados.

Este curso va dirigido a personal involucrado en la implementación, mantenimiento y evaluación del Sistema HACCP y los programas de prerrequisito para que, a través de talleres y ejemplos prácticos, puedan fortalecer sus competencias en los aspectos relativos a verificación y validación, los cuales resultan fundamentales para el mantenimiento y mejora del sistema de gestión de inocuidad.

Contenido

- ✓ Sesión 1: Introducción
- ✓ Sesión 2: Validación de los PPR
- ✓ Sesión 3: Validación del análisis de peligros
- ✓ Sesión 4: Validación de los PCC
- ✓ Sesión 5: Validación de los Límites Críticos
- ✓ Sesión 6: Monitoreo
- ✓ Sesión 7: Desviaciones y Acciones Correctivas
- ✓ Sesión 8: Validación de un Sistema HACCP

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)

- ✓ Dar a conocer los conceptos actualmente aceptados referentes a validación y verificación del sistema HACCP y sus programas de prerrequisito, así como las técnicas básicas de evaluación del HACCP en empresas de alimentos.

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 (IQ)" 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/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