

## CURSO – TALLER “PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PLANTA”

26 de octubre de 2017  
08 horas lectivas

Los programas de prerrequisito constituyen la base fundamental para la implementación y mantenimiento efectivo de todo sistema de gestión de inocuidad a través de las medidas de control orientadas a controlar, eliminar o reducir peligros asociados con la inocuidad de los productos elaborados.

En este sentido, el programa de limpieza y desinfección es uno de los pilares más importantes, ya que permite el mantenimiento de un ambiente higiénico y de condiciones sanitarias óptimas para la elaboración del producto, reduciendo el riesgo de contaminación cruzada y contacto cruzado en planta a través de un programa lógico y estructurado que considere todos los elementos relevantes dependiendo de la realidad de cada organización, productos, procesos y métodos de trabajo.

### Objetivo(s)

- ✓ Establecer las instrucciones de limpieza y desinfección de los equipos de producción a fin de garantizar que se operen en condiciones óptimas de higiene.
- ✓ Asegurar las condiciones sanitarias de las superficies en contacto con el producto y del ambiente de planta; de tal forma que no representen un riesgo de contaminación.

### Contenido

- ✓ Sesión 1: Introducción
- ✓ Sesión 2: Normas Legales
- ✓ Sesión 3: Diseño del Programa de Limpieza y Desinfección

**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.

### Expositor

**Ing. Rosa Maria 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.

### Incluye

- ) Material técnico - presentaciones
- ) Certificado de Asistencia a nombre de GRUPO FS SAC
- ) Coffee breaks

# GRUPO FS

## Lugar y Horario

- ) Oficinas Administrativas de **GRUPO FS SAC** – Pasaje Monte Azul N° 120, Oficina 227, Urb. Chacarilla del Estanque, Santiago de Surco, Lima, Perú.
- ) De 8:30 am a 5:30 pm

## Costo Inscripción

Tarifa	Costo en Dólares sin IGV por participante
Individual	\$110.00

## BCP Cuenta Corriente en Dólares

N° 194-1412926-1-88

Cód. Interbancario

N° 002-1-94-001412926-188-90

## INFORMES E INSCRIPCIONES

On-line vía web: <http://www.grupofs.com/eventos.php>  
[areatecnica@grupofs.com](mailto:areatecnica@grupofs.com)

### Teléfonos

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