

PROGRAMA DE CONTROL DE ALÉRGENOS

01 de diciembre de 2017
08 horas lectivas

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.

Alergénos Alimentarios



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.

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: personal 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.

Expositor

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.

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

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

Teléfonos

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

Anexo 133