

CURSO – “SISTEMA HACCP Y SUS PROGRAMAS DE PRERREQUISITO”

20 y 21 de abril de 2017
16 horas lectivas



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. Es un instrumento para la evaluación de riesgos de los peligros y establecer sistemas de control que se centran en la prevención en lugar de basarse principalmente en el ensayo del producto final. Todo sistema HACCP es susceptible de cambios que pueden derivar de los avances en el diseño del equipo, los procedimientos de elaboración o el sector tecnológico.

Este curso va dirigido a técnicos involucrados en la implementación del Sistema HACCP. Se presentan numerosos ejemplos y casos prácticos a fin de ilustrar la aplicación del sistema y de aquellos elementos del mismo que puedan presentar mayor dificultad de entendimiento y aplicación.

Objetivo(s)

- ✓ Proporcionar los conocimientos básicos del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) como sistema preventivo que permite asegurar la inocuidad de los alimentos de acuerdo a los requisitos sanitarios establecidos.
- ✓ Dar lineamientos para revisar y actualizar el manual HACCP acorde a los requerimientos de la normativa sanitaria nacional.

Contenido

- ✓ Sesión 1: Introducción al sistema HACCP
- ✓ Sesión 2: Implementación de los programas de prerrequisito (PPR)
- ✓ Sesión 3: Pasos previos del sistema HACCP
- ✓ Sesión 4: Identificación y análisis de peligros, y determinación de medidas de control
- ✓ Sesión 5: Determinación de PCC
- ✓ Sesión 6: Establecimiento de límites críticos para cada PCC
- ✓ Sesión 7: Establecimiento de un sistema de vigilancia para cada PCC
- ✓ Sesión 8: Establecimiento de medidas correctivas
- ✓ Sesión 9: Establecimiento de procedimientos de verificación
- ✓ Sesión 10: Establecimiento de un sistema de documentación y registro

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

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	\$210.00

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