

CURSO PUBLICO VIRTUAL

Implementacion del Plan de Cultura de Inocuidad y Calidad Alimentaria 08 horas (2 días)

13 y 14 de marzo de 2024
06:00 pm a 10:00 pm

Objetivo

Lograr que el concepto de cultura de inocuidad alimentaria y los beneficios de su implementación sean entendidos a través del desarrollo de un enfoque práctico de acuerdo con los principios de la Global Food Safety Initiative (GFSI).

Expositor

Ing. Rosa Maria Ocampo - Consultor Senior de GRUPO FS SAC. - 20 años de experiencia.



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 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 BRCGS, IFS, SQF entre otros

Experiencia en la implementación y auditoría de sistemas de gestión en el marco GFSI incluyendo normas relativas a alimentos y material de envase.

"Individuo Calificado (QI)" e "Instructor Líder (LI)" en Controles Preventivos, ya que ha completado exitosamente los cursos del FSPCA. Calificada para brindar entrenamiento en Controles Preventivos para consumo humano según las últimas regulaciones de la FDA.

Experiencia en implementación y auditoría de sistemas de gestión de la calidad e inocuidad y capacitación en la industria alimentaria.

Fecha y Horario

- **Fecha: 13 y 14 de marzo de 2024**
Horario: 06:00 pm a 10:00 pm
Duración: 08 horas distribuidas en 2 días

Contenido

- Capítulo 01: Introducción
- Capítulo 02: Desarrollo de una cultura de seguridad y calidad alimentaria en la organización
 1. Evaluar la cultura actual y áreas de interés
 2. Crear el cambio
 3. Identificar líderes
 4. Desarrollar planes de acción
 5. Generar compromiso
 6. Reducir barreras y riesgos
 7. Adaptar e implementar
 8. Evaluar y reforzar
 9. Mantener el momento
 10. Evaluar el impacto
- Talleres y examen

Examen

Al término de cada curso se tomará un examen escrito. La nota mínima aprobatoria otorgada por GRUPO FS SAC es de 14/20 puntos.

Certificado

Los participantes que hayan completado el curso de manera satisfactoria atendiendo todas las clases (mínimo 75 % de las horas lectivas), y aprobando el examen obtendrán un certificado por aprobación. En caso no aprueben el examen se les otorgará un certificado por asistencia

Materiales

Manual de presentación (diapositivas del curso).

Inversión

- S/250.00 soles + IGV = S/295.00 soles
Por participante

Deposito en el Banco de Crédito

- Cuenta Corriente en Soles
N° 194-1404845-0-52
- Cód. Interbancario
N° 002-1-94-001404845-052-93

INFORMES E INSCRIPCIONES

- createcnica@grupofs.com
- WhatsApp: +51 945 639 571