

# Implementación del Plan de Cultura de Inocuidad y Calidad Alimentaria

## CURSO TALLER – VIRTUAL (08 horas)

**24 y 25 de setiembre de 2025**  
**02:00 pm a 06:00 pm**

Este curso también está disponible en modalidad privada. Si requiere capacitar un grupo de 10 o más personas solicite cotización.

### 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.**



Ingeniero en Industrias Alimentarias con formación en Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria, con más de 10 años de experiencia en implementaciones, auditorías y capacitaciones en el marco de los estándares GFSI (incluyendo normas relativas a alimentos y materiales de envase).

Individuo Calificado (QI) e

Instructor Líder (LI) en Controles Preventivos de Alimentos para Humanos – FSPCA.

Calificada para brindar entrenamiento en Controles Preventivos de Alimentos para Humanos según las últimas regulaciones de la FDA.

### Inversión

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

### INFORMES E INSCRIPCIONES

- [dramos@grupofs.com](mailto:dramos@grupofs.com)
- WhatsApp: +51 945 639 571

- 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).

### Deposito en el Banco de Crédito

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