

Evaluación de Riesgos en la Implementación de Sistemas de Inocuidad Alimentaria

CURSO TALLER - VIRTUAL (04 horas)

16 de octubre 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

Proporcionar a los participantes los conocimientos y habilidades necesarios para identificar, evaluar y gestionar los riesgos como parte de los requisitos planteados de un sistema de gestión de inocuidad.

Expositores

Blga. Sonia Palomino Salcedo – Gerente Técnico / Consultor Senior de GRUPO FS SAC.



Especialista en Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria, con más de 25 años de experiencia en implementaciones, auditorías y capacitaciones en el marco de los estándares GFSI (incluyendo normas relativas a alimentos y materiales de envase) y Sistemas Integrados de

Gestión (ISO 9001, ISO 14001 e ISO 45000).

Ella es Auditor Líder en ISO 9001 e ISO 22000 certificado por el IRCA, “Individuo Calificado (QI)” e “Instructor Líder (LI)” en Controles Preventivos para Consumo Humano – FSPCA.

Calificada para brindar entrenamiento en el FSVP y en la Norma de adulteración intencional (Food defense) según las últimas regulaciones de la FDA

Contenido

- Capítulo 01: Introducción a la evaluación de riesgo
- Capítulo 02: Evaluación del nivel de riesgo
- Capítulo 03: Determinación de medidas de control
- Capítulo 04: Plan de implementación y revisión

Inversión

- S/150.00 soles + IGV = S/177.00 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

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

OFICINA PERÚ

Av. Del Pinar 110 Of. 407,
Santiago de Surco, Lima 15038
T. (511) 480 0561
consultasfs@grupofs.com

OFICINA USA

8200 NW 41 ST #315,
Doral FL 33166
T. +1 (305) 464 0048
fsglobal@grupofs.com