

Implementación del Plan de Cultura de Inocuidad y Calidad Alimentaria bajo el Enfoque de GFSI 08 horas (01 día)

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 María 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 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 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 entre otros.

Dicta cursos en gestión, calidad e inocuidad alimentaria y 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 alimentos de consumo humano según las últimas regulaciones de la FDA.

Fechas y Horarios

- **Fecha 1: 28 de abril de 2023**
Horario: 08:30 a 17:30 horas
Duración: 08 horas
- **Fecha 2: 23 de agosto de 2023**
Horario: 08:30 a 17:30 horas
Duración: 08 horas

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

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