

## **SEMINARIO - TALLER**

### **NORMA ISO 22000**

Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos:  
Requisitos para las organizaciones de la cadena alimentaria

#### **PRESENTACIÓN**

Basada en las directrices del Codex Alimentarius sobre BPM y HACCP y las publicaciones pertinentes de la FAO; la organización ISO preparó la norma internacional ISO 22000 y la publicó en setiembre de 2005 con el propósito de establecer los requisitos para diseñar, operar y actualizar el sistema de inocuidad a todos los segmentos de la cadena alimentaria bajo el marco de un sistema estructurado de gestión sujeto a certificación. Es de esperar que esta norma se constituya en breve en el referente universal para la implementación y evaluación de sistemas de inocuidad en el sector alimentario.

#### **OBJETIVO**

Discutir y evaluar los principios y estructura de la norma ISO 22000 y los aportes de ésta a la planificación, implementación, mantenimiento y actualización de los sistemas de gestión de la inocuidad en las organizaciones de la cadena alimentaria.

#### **DIRIGIDO A**

Profesionales encargados del diseño, implementación y mantenimiento de los sistemas de gestión de la inocuidad en sus organizaciones. Entre ellos se encuentran los productores de ingredientes y aditivos alimentarios, suplementos nutricionales, embotelladoras, alimentos procesados y alimentos para servicios de alimentación colectiva; fabricantes de equipos para la industria alimentaria, materiales de envase y embalaje, y productos de saneamiento; transportistas, almaceneros y subcontratistas entre otros.

#### **METODOLOGÍA**

El evento se realiza por medio de presentaciones magistrales, talleres de estudio de casos y talleres de estudio de la norma ISO 22000.

#### **CONTENIDO**

**Viernes, 03 de marzo de 2006 (08:30 am – 06:00 pm)**

Consideraciones generales.  
Relación con ISO 9001 y otros modelos.  
Sistema de administración de la seguridad del alimento.  
Responsabilidad de la dirección.  
Gestión de recursos.

**Sábado, 04 de marzo de 2006 (08:30 am – 06:00 pm)**

Planificación y realización del producto inocuo.

Implementación de ISO 22000 en diversos escenarios.

Verificación, validación y mejora del Sistema de gestión de la seguridad alimentaria.

### **CONFERENCISTA**

**Jairo Romero**, Ingeniero de Alimentos, M. Sc. en Educación. Director del Programa de Inocuidad de la Asociación Colombiana de Ciencias y Tecnología de Alimentos. A lo largo de quince años de trabajo en el tema ha escrito cuatro libros y 34 artículos y dictado numerosos cursos, charlas, seminarios, talleres y ponencias en Congresos y otros eventos realizados en Colombia y otros 23 países del mundo, invitado por: FAO, OMS, INPPAZ, IICA, ILSI, INFOPECA, ICONTEC, FONDONORMA, ACTA, ALACCTA, Servicio Agrícola y Ganadero de Chile, Fundación Chile, Food Solutions, Sociedad Nacional de Industrias y Prompex en Perú y Fundación Polar de Venezuela. Así mismo, pertenece al grupo internacional de expertos consultado por FAO – OMS acerca de la aplicación de HACCP. En la actualidad, es coordinador de proyectos de cooperación técnica en asuntos sanitarios y fitosanitarios de USAID/Colombia Productiva en Colombia.

### **CERTIFICACION**

Al finalizar el curso, cada participante recibirá un Certificado de Participación emitido por FOOD SOLUTIONS S.A.C.

### **INSCRIPCIONES**

Hasta el viernes, 17 de febrero de 2005

Inversión: U.S. \$ 200.00 + IGV por persona

Después del viernes, 17 de febrero 2005

Inversión: U.S. \$ 220.00 + IGV por persona

Por favor, efectuar el pago a la cuenta corriente en dólares N° 194-1412926-1-88 del Banco de Crédito del Perú y enviar el voucher junto a la ficha de inscripción.

### **Incluye:**

Almuerzos, Coffee breaks, Material didáctico y Estacionamiento.

**LUGAR** Hotel Las Américas, Salón Benavides  
Av. Benavides N° 415 Miraflores, Lima - Perú

### **INFORMES**

#### **FOOD SOLUTIONS S.A.C**

Jr. Monterrey N° 281 of. 218, 225 Urb. Chacarilla del Estanque – Santiago de Surco - Lima

Tel: 372-1734; 267-0095.

Anexos: 102 y 104

Fax: 105 ó

Email: [consultas@foodsolutionsperu.com](mailto:consultas@foodsolutionsperu.com)