

SEMINARIO TALLER

PROGRAMAS PRE-REQUISITOS

CONTROL DE VIDRIO Y PLASTICO QUEBRADIZO Y CONTROL DE QUIMICOS

22 DE AGOSTO DE 2009

“CONTROL DE VIDRIO Y PLASTICO QUEBRADIZO”	“CONTROL DE QUIMICOS”
<p>ANTECEDENTES</p> <p>El vidrio y el plástico son materiales que tienen varias aplicaciones en una planta procesadora de alimentos, tal como material de empaque, en equipos y utensilios, así como focos y ventanas en áreas de producción, etc; sin embargo, astillas de vidrio o pedazos de plástico duro afilados en un alimento representan serios peligros que pueden causar graves daños a la salud de un consumidor, o su muerte. Para evitar tal contaminación y mantener la salubridad, inocuidad y calidad de su producto, se debe aplicar un control de estos materiales en la planta, con el fin de prevenir que estos entren en contacto con productos alimenticios o superficies en contacto con alimentos y potencialmente conlleven a una adulteración.</p> <p>Nuestro seminario le ayudará a apreciar los diferentes componentes del programa, las medidas de control dentro de la planta, los procedimientos de cambios de focos y control de vidrio roto, la importancia de mantener un inventario y como ejecutar inspecciones y auditorías del programa para su control.</p>	<p>ANTECEDENTES</p> <p>Las plantas de alimentos usan un gran número de compuestos químicos, utilizados para una multitud de tareas y actividades relacionadas con la limpieza/sanitización, el mantenimiento de la planta y los equipos, el tratamiento de agua de caldera y el monitoreo/control de plagas.</p> <p>La introducción intencional de estos químicos en la planta puede resultar en una adulteración del ambiente de los alimentos, a menos que estos y su aplicación sean controlados apropiadamente.</p> <p>Nuestro seminario provee información práctica y efectiva para desarrollar e implementar un Programa de Control de Químicos, ahondando en sus elementos tales como aprobación, compras, recepción, almacenaje, inventarios, manejo y uso, etiquetado, hojas de seguridad de los químicos, control de derrames, disposición de contenedores y químicos caducados, así como evaluar la efectividad y eficiencia del programa.</p>
OBJETIVOS	OBJETIVOS

<p>Al tomar este curso sobre el Control de Vidrio y Plástico Quebradizo, usted podrá:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entender qué riesgos representan estos peligros físicos ▪ Saber la diferencia entre el vidrio y plástico esencial y el no esencial ▪ Reconocer qué materiales se deben usar para hacer reparaciones. ▪ Llevar un inventario completo de los elementos de vidrio y plástico quebradizo en la instalación. ▪ Realizar una auto-inspección en su instalación para detectar fallas en el control de vidrio y plástico duro quebradizo. ▪ Gestionar un Programa de Control de Vidrio y Plástico Quebradizo en su instalación. 	<p>Al tomar este curso sobre el Control de Químicos, usted podrá:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entender los riesgos asociados con los diferentes tipos de productos químicos, y evitar que contaminen los alimentos. ▪ Desarrollar un Programa efectivo de Control de químicos ▪ Medir la efectividad y eficacia del programa en su instalación
<p>CONTENIDO</p> <p>Sección 1: Control de Vidrio y plástico Quebradizo</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ejemplos de retiros por materiales extraños ▪ Componentes de un programa de Control de Vidrio y Plástico quebradizo ▪ Requerimientos del Programa ▪ Medidas de Control ▪ Procedimientos de cambio de luces ▪ Procedimiento de limpieza de vidrio roto ▪ Inventario 	<p>CONTENIDO</p> <p>Sección 1: Introducción al Control de Químicos en Plantas de Alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ ¿Por Qué Control de Químicos? ▪ Fuentes de Contaminación por Químicos ▪ Objetivos del Control de Químicos ▪ Propósitos del Control de Químicos ▪ Control de Químicos bajo el Sistema Integrado de Calidad (SIC) <p>Sección 2: Elementos de un Programa</p>

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Auto-inspecciones <p>Sección 2: Casos reales</p> <p>Discusión detallada de casos reales de retiro debido a plástico o vidrio quebradizo</p>	<p>de Control de Químicos</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Elementos Estructurales ▪ Elementos Gerenciales <p>Sección 3: Desarrollo e Implementación de un Programa de Control de Químicos</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Especificación y Selección ▪ Compras ▪ Recepción ▪ Inventario ▪ Manejo y Almacenaje ▪ Concentración, Dilución & Pruebas ▪ Equipo de Aplicación & Equipo de Protección para el Personal ▪ Etiquetado de Envases ▪ Hojas de Datos Técnicos (MSDS) ▪ Control de Derrames Químicos ▪ Disposición de Químicos y Envases <p>Sección 4: Manejo & Evaluación de la Efectividad-Eficiencia del Programa</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gerente o unidad de Manejo del Programa de Control de Químicos ▪ Programa de Control de Químicos Documentado ▪ Certificación ▪ Evaluación de la Efectividad ▪ Evaluación de la eficiencia ▪ Capacitación de Empleados
--	---



DIRIGIDO A

Personal encargado de la gestión de sanidad, mantenimiento, producción y Aseguramiento de Calidad, miembros del equipo HACCP, así como supervisores, gerentes, asesores y educadores.

METODOLOGÍA

El evento se desarrolla por medio de charlas magistrales, ejemplos y estudios de casos.

DURACIÓN

El seminario contemplando los dos Programas Pre-requisitos se desarrollará en un día.
Horario: 9:00 a.m. – 5:00 p.m.

CERTIFICACION

El presente curso está desarrollado y certificado por AIB INTERNATIONAL bajo el patrocinio de FOOD SOLUTIONS parte del GRUPO FS.

INSCRIPCION

Hasta el 7 de agosto de 2009
Tarifa Individual: S/. 600 soles + IGV

Después del 07 de agosto de 2009.
Tarifa única: S/. 660 soles + IGV

Efectuar el pago a la cuenta corriente en soles N° 194-1404845-0-52 del Banco de Crédito del Perú.

INCLUYE

Material didáctico, certificación AIB, coffee break y estacionamiento.

LUGAR

CENTRO DE CONVENCIONES AMOF
Av. Jorge Chávez N° 180 Miraflores, Miraflores
Lima, Perú



INFORMES E INSCRIPCIONES

GRUPO FS – División Food Solutions

Jr. Monterrey N° 281 of. 228, Urb. Chacarilla del Estanque – Santiago de Surco - Lima

Teléfono: (511) 372-1734 ó (511) 372-8182 ó (511) 267-0095

Fax: anexo 113

Email: consultas@grupofs.com