



SEMINARIO TALLER

APLICACIÓN DE LA NORMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA – AIB. VERSIÓN ENERO 2009

26 DE FEBRERO DE 2009

ANTECEDENTES

En uso desde 1956, las Normas Consolidadas forman la base de la Inspección de AIB Internacional, que es reconocida en todo el mundo. Las Normas son una serie de declaraciones que representan los requerimientos claves, con los cuales una instalación de procesamiento de alimentos tiene que cumplir para mantener la salubridad e inocuidad de sus productos. Las Normas también reflejan lo que un inspector anticipa ver en una instalación que haya mantenido su ambiente de procesamiento de alimentos en condiciones salubres e inocuas.

En enero del 2009, AIB publicará la nueva versión de la Norma base: **Las Normas Consolidadas de AIB Internacional para Inspección: Programas de Prerrequisito y de Seguridad de los Alimentos**, la cual reemplaza *Las Normas Consolidadas de AIB Internacional para la Seguridad de los Alimentos*. Este documento, escrito en lenguaje común y no regulatorio, incluye una descripción del propósito de las Normas; un desglose detallado de las calificaciones potenciales; las Normas completas, organizadas según las cinco categorías; una lista de los documentos a tener disponibles previo a una inspección; y un glosario de términos, entre otros elementos. La nueva Norma pretende ofrecer una guía educativa, fácil de usar y llena de información clara, que cada instalación asociada con la producción y distribución de alimentos podrá usar para mejorar sus programas y lograr una buena calificación de inspección o auditoria.

OBJETIVO

Entender las actualizaciones más pertinentes a la Norma y discusión de los cambios, incluyendo, el **nuevo proceso de Calificación** que estará vigente para **todas las inspecciones y auditorías a darse a partir del 2 de enero, 2009**,

DIRIGIDO A

Profesionales del sector de alimentos con responsabilidades en compras, producción, sanidad, inocuidad, calidad, mantenimiento, manejo integrado de plagas, recursos humanos, catedráticos, autoridades oficiales y consultores principalmente.

METODOLOGÍA

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



DURACIÓN

El seminario se impartirá en un día.

CONFERENCISTA

Cornelius Hugo, Ph.D. en Economía Agrícola, Kansas State University. Director de Servicios Latinoamericanos, AIB Internacional, Manhattan, Kansas, USA. Instructor y asesor en Programas de Prerrequisito (BPM), inocuidad (HACCP), y calidad.

El Dr. Hugo ha dictado más de 200 charlas y cursos internacionales para la industria de alimentos en el continente Americano. Igualmente, el Dr. Hugo ha orientado y asesorado a muchas empresas Latino Americanas en el desarrollo, ejecución y mejoría de sus programas de salubridad, inocuidad y calidad.

CERTIFICACION

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

INSCRIPCION

Hasta el 15 de Febrero de 2009

Tarifa Individual: S/. 540 soles + IGV

Después del 15 de Febrero de 2009.

Tarifa única: S/. 600 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. 218, 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