



CURSO OFICIAL BRCGS: EVALUACIÓN DE RIESGOS (RISK ASSESSMENT)

(Este Curso Oficial es parte del Programa de Reconocimiento BRCGS PROFESSIONAL)

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Este curso proporcionará a los delegados un conocimiento profundo de la evaluación de riesgos y les permitirá utilizar diferentes modelos de evaluación de riesgos. Esto es particularmente útil cuando se implementan sistemas de gestión de seguridad de productos en el sitio, y cuando se implementan los requisitos de los Estándares Globales de BRCGS.

Este curso forma parte del *programa de reconocimiento BRCGS Professional*.

OBJETIVOS:

Al finalizar el Curso el participante podrá comprender la terminología de evaluación de riesgos; podrá elegir y usar diferentes modelos de evaluación de riesgos para procesos Insitu; y comprenderá lo que BRCGS espera de una evaluación de riesgos completa.

DIRIGIDO A:

- Gerentes de Calidad, Producción, Operaciones de empresas de alimentos.
- Profesionales que conforman el Equipo de Inocuidad de empresas de alimentos.
- Profesionales de empresas con Planes de Inocuidad con enfoque de riesgos que deseen reevaluar los planes HACCP y otros sistemas de gestión de la inocuidad.
- Representantes de Empresas Certificadas BRCGS.
- Auditores, consultores, capacitadores del área de inocuidad y calidad de los alimentos.
- Autoridades sanitarias y Encargados de asuntos normativos y regulatorios del ámbito público o privado.
- Todas las personas involucradas directa o indirectamente en la elaboración, procesamiento, fraccionamiento, empaqueo y almacenamiento de productos alimenticios.

CONTENIDO ACADÉMICO:

- Introducción
- Terminología de la evaluación de riesgos
- Gestión del riesgo
- Aplicaciones comunes de la evaluación del riesgo
- La evaluación de riesgo en el estándar BRCGS
- Los Pasos de la evaluación de riesgo
- Identificar el peligro
 - Actividad: identificación del peligro
- Evaluar el nivel del riesgo
 - Descriptores cualitativos para la exposición
 - Actividad: Evaluar el peligro
- Evaluar los controles para gestionar el riesgo
 - Actividad: Medidas de control
 - Actividad: Planes de acción
- Implementar registros
 - Actividad: Revisar la evaluación de riesgos
- Conclusiones y recomendaciones finales.

BRCGS Professional

Carga Horaria: 8 horas

Ejecución: Lima

Día:

Sábado 19 de Octubre del 2019

Horario:

09h00 a 17h30

Lugar:

Del Pilar Hotels
(Pasaje Mártir Olaya #141,
Miraflores)



Este curso será impartido por un ATP (Approved Training Provider), significa que es un curso Oficial de BRCGS y usted puede realizar el examen on-line en español, obteniendo el Certificado Oficial directo con BRCGS.

Este Curso Oficial es parte del Programa de Reconocimiento BRCGS Professional.

Más detalles en:

<https://www.brcgs.com/partners/approved-training-partners/>

BRCGS Approved Training Partner

CERTIFICADO A OBTENER:

El participante obtendrá el CERTIFICADO de APROBACIÓN (para los que realicen y aprueben el examen) o de PARTICIPACIÓN, siempre que hayan participado en un 75% de las horas de la capacitación, emitido por BRCGS.

INVERSIÓN:

Por Participante: \$ 259.00 más IG

Descuento por inscripción y pago anticipado:

12% Pago antes del 30-Septiembre-2019 (\$ 227.00 más IG)

10% Pago antes del 07-Octubre-2019 (\$ 233.00 más IG)

08% Pago antes del 14-Octubre-2019 (\$ 240.00 más IG)

Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): \$ 225.00 más IG p/p

Descuento a partir de 3 personas:

Pago antes del 10-Octubre-2019 (\$ 214.00 más IG p/p)

INVERSIÓN INCLUYE

- Material Académico del Curso Oficial
- Certificado Oficial de Capacitación emitido por BRCGS.
- Coffee breaks y Almuerzos durante todo el Programa
- Estación permanente de bebidas (café, agua, aromáticas)

Forma de Pago: Efectivo, cheque, transferencia bancaria, tarjeta de crédito.

Aceptamos todos las tarjetas de credito:



Expositora:



Lourdes Janeth Nieves Vega
ATP (Approved Training Partner) - BRCGS

- Lead Instructor FSPCA – Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano. 2016.
- Lead Trainer en Produce Safety de la Alianza Produce Safety Alliance (PSA)
- Está certificada por la SeaFood HACCP Alliance de individuo entrenado de HACCP para Pescados y Mariscos.
- Auditor Líder FSSC 22000.
- Programa Internacional - Better Process Control School (BPCS) – Reconocido por FDA.
- Programa Internacional Aprobado en Inocuidad Alimentaria: HACCP Manager y Avanzado. Certificado por International HACCP Alliance.
- Gerente de Operaciones de Global Services SM&R Training & Consulting de Ecuador y Perú. Lidera servicios de asesoría y capacitación para industrias de alimentos.
- Instructora y Formadora en área de Seguridad e Inocuidad Alimentaria con más de 13 años de experiencia y más de 4,200 horas como formadora en temas BPM, HACCP, BRCGS, IFS, FSSC/ISO 22000, SeaFood HACCP.
- Ha impartido seminarios, conferencias y charlas en distintas empresas privadas y públicas en Ecuador, Perú, Colombia y Bolivia.
- Ha ejecutado numerosas auditorias de 1ª y 2ª parte para empresas privadas.
- Ha impartido más 10 Cursos Formativos de la Norma BRCGS en modalidad Open (abierta) e InHouse
- Tecnóloga en Alimentos. Escuela Superior Politécnica del Litoral, ESPOL, Ecuador.
- Ingeniera Agroindustrial. Universidad Agraria del Ecuador.

MAYOR INFORMACIÓN PARA INSCRIPCIÓN Y REGISTRO:

Maira Vaca D.

maira.vaca@smrconsultores.com

Telefono: +51-1-4801042 Anexo: 104

Móvil: +51-952-423300

Henry Seminario L.

henry.seminario@smrconsultores.com

Telefono: +51-1-4801042

Móvil: +51-969-676766

Perú

Organizan:

