



CURSO TALLER - REGIONAL IMPLEMENTACION DE UN SISTEMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA HACCP BASADO EN EL CODEX

El Programa Región Exportadora busca el fortalecimiento de capacidades de la **Red de Instituciones de Apoyo al Comercio (IAC)** del Corredor Económico Nor Amazónico, en las regiones de: Amazonas, Cajamarca, La Libertad, Lambayeque, Loreto, Piura, San Martín y Tumbes.

Región Exportadora viene desarrollando un ciclo de **alta especialización** a cargo del Centro de Comercio Internacional. En el marco de este ciclo se dictará el “Curso Taller – Regional Implementación de un Sistema de Inocuidad Alimentaria HACCP basado en el CODEX”

Objetivo

Formar Especialistas de nivel regional que se desempeñen en la asesoría y capacitación en Gestión de Calidad Agroalimentaria a empresas exportadoras del Corredor Nor Amazónico.

Perfil del Participante

Se seleccionará a un máximo de 15 participantes con Grado Universitario y/o Técnicos en Industrias Alimentarias, Agroindustrias, Tecnología de Alimentos u otras carreras afines con especialización en Ciencias Alimentarias. Residentes en la Región Cajamarca

Con un mínimo de 02 años de experiencia relevante en enseñanza, consultoría y/o trabajo en temas de seguridad en la industria alimentaria / Sector agroindustrial.

Información para Postulantes

Los cupos son limitados. Las personas interesadas deberán enviar una ficha de postulación para ingresar al proceso de selección de los participantes al curso.

Los participantes deberán cumplir con la asistencia al 100% de las horas lectivas y asignaciones grupales para acceder a la certificación. Los costos de traslado y estadía serán asumidos por cada participante.

Las personas interesadas deberán solicitar una ficha de aplicación hasta el 11 de Octubre, al siguiente correo electrónico:

larrea@intracen.org

Atención:

Econ. Nelson Larrea Valencia

Asesor Regional

Programa Región Exportadora

Certificación

A cargo del Centro de Comercio Internacional

Centro de Comercio Internacional

Es una entidad de amplia experiencia internacional en el desarrollo de instrumentos de apoyo al comercio, adjunta a la Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo (UNCTAD) y la Organización Mundial del Comercio (OMC).

REGIÓN EXPORTADORA es una iniciativa apoyada por la Cooperación Suiza - SECO, en convenio con MINCETUR y PROMPERÚ, ejecutada por el Centro de Comercio Internacional (ITC) y TechnoServe.

Visite:

SECO:

www.seco-cooperation.admin.ch (oficina en Berna)

www.cooperaciosuizaenperu.org.pe (oficina en Lima)

ITC: www.intracen.org



Facilitador Principal: Juan Carlos Albines Larrea



Consultor - TcC en Seguridad Alimentaria acreditado por el Centro de Comercio Internacional - ITC, con sede en Ginebra – Suiza.

Formación y Experiencia:

Ingeniero en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo de Lambayeque. Especialista en Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos y Bebidas de la UNALM. Curso de Auditor Líder basado en ISO/FSSC 22000:2005 por Kelmac Group, Auditor Interno HACCP por SGS.

Con amplia experiencia en la Implementación del Sistema HACCP y sus Pre Requisitos. Consultor para Programas Sociales de Alimentación, Supervisor de Calidad en Supermercados, Consultor - Asesor de empresas en la Industria de Alimentos y Bebidas.

Capacitador en Temas relacionados a la Inocuidad de los Alimentos. Docente del Curso Sistemas de Calidad y Certificaciones en la Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo - USAT ,para la línea de comercio internacional de la Escuela de Administración de empresas.

Bajo su orientación el ITC ha conducido exitosamente Programas para la Implementación de Sistemas de Seguridad Alimentaria HACCP basados en el CODEX en la Región Lambayeque <http://www.intracen.org/exporters/quality-management/>

¿Porque un Curso Taller – Regional Implementación de un Sistema de Inocuidad Alimentaria HACCP basado en el CODEX ?

La Norma HACCP - foco principal de este proceso de capacitación - viene tomando cada vez mayor relevancia para la producción de alimentos tanto a nivel nacional como global, tornándose incluso una obligación para las plantas de proceso vinculadas a la cadena exportadora.

Por su parte, el Perú viene repuntando de manera importante en su desempeño exportador, resaltando el Sector Agroexportador y cada vez con mayor énfasis a través del envío de innovadores productos procesados.

En este contexto, este sistema de aseguramiento de calidad es un factor estratégico para las empresas del Sector, y ello ha significado que la demanda por capacitación y asesoramiento se venga incrementando fuertemente a nivel regional.

Sin embargo, el acompañamiento a procesos de Certificación HACCP implica un amplio conocimiento teórico y práctico de la Norma y sus aplicaciones.

La capacitación por lo tanto combina Talleres y Seminarios especializados para la aplicación en plantas de proceso, los que con toda seguridad contribuirán a que los participantes se desenvuelvan en este campo con total solvencia.



Estructura de Capacitación/Aplicación Práctica:

Actividad	Fechas
Seminario - Taller Programas Pre Requisitos – Principios Generales de Higiene de los Alimentos. Parte – I	21 de Octubre
Seminario - Taller Programas Pre Requisitos – Principios Generales de Higiene de los Alimentos. Parte – II	22 de Octubre
Seminario HACCP- Visita a Empresa: “Gap Analysis”	23 de Octubre
Seminario – Taller Implementación HACCP. Parte I	04 de Noviembre
Seminario – Taller Implementación HACCP. Parte II	05 de Noviembre
Seminario – Taller Verificación/Auditoria	06 de Noviembre