

CURSO OFICIAL CONTROLES PREVENTIVOS PARA ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO - HAZARD ANALYSIS AND RISK - BASED PREVENTIVE CONTROLS CON LA FSPCA

NUEVO SISTEMA DE LA US FDA ≈ AL HACCP QUE ENTRÓ EN VIGENCIA EL 17 DE SEPTIEMBRE DE 2016 PARA TODAS LAS EMPRESAS QUE EXPORTAN ALIMENTOS A LOS EEUU

FSPCA

FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE

FDA FOOD SAFETY
MODERNIZATION ACT

Individuo Calificado en Controles Preventivos (PCQI)

Carga Horaria: 20 horas



Grupo A: 25-27 Agosto 2016



Grupo B: 29-31 Agosto 2016



Grupo E: 06-07-08 Diciembre 2016

Grupo F: 19-20-21 Enero 2017



Grupo C: 01-03 Septiembre 2016



Grupo D: 13-15 Octubre 2016



Grupo G: 26-27-28 Enero 2017

La nueva regulación de la US FDA, la CFR 117 - Buenas Prácticas de Manufactura y Análisis de Peligros y Controles Preventivos basados en el Riesgo para Alimentos de Consumo Humano (HARPC), buscan asegurar la inocuidad de los productos alimenticios que se consumen en los Estados Unidos. Esta regulación, que entró en vigencia el 17 de septiembre de 2016, exige que algunas actividades que realizan las empresas que elaboran/procesan, empaacan o almacenan alimentos, sean ejecutadas o supervisadas por un "individuo calificado en controles preventivos" (PCQI).

La Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA) es una alianza creada entre el Illinois Institute of Technology's Institute for Food Safety and Health (IIT IFSH) y la US FDA, para la creación y difusión de un "curso estandarizado en controles preventivos". La FSPCA desarrolló y actualmente dicta este Curso Oficial que es reconocido por la US FDA, a través de Instructores Líderes aprobados.

Este curso es una manera de cumplir con el requerimiento de la nueva regulación americana, que establece que ciertas actividades sean realizadas por una "persona calificada en controles preventivos" que haya "completado exitosamente la capacitación con un currículo estandarizado y reconocido por la FDA".

Ejecución:

Jueves 08 de Marzo 2018 (09h00 a 17h00)

Viernes 09 de Marzo 2018 (09h00 a 17h00)

Sábado 10 de Marzo 2018 (09h00 a 13h00)

Lugar:

Hotel Hotel Holiday Inn

Guayaquil - Airport
(Av. de las Américas junto al Aeropuerto
Jose Joaquín de Olmedo)

Contenido Académico

■ Generalidades

- Capítulo 1: Introducción al Curso y a los Controles Preventivos
- Capítulo 2: Generalidades del Plan de Inocuidad Alimentaria
- Capítulo 3: Buenas Prácticas de Manufactura y Otros Programas Prerrequisitos
- Capítulo 4: Peligros Biológicos de Inocuidad Alimentaria
- Capítulo 5: Peligros Químicos, Físicos y de Motivación Económica de Inocuidad Alimentaria
- Capítulo 6: Pasos Preliminares para el Desarrollo del Plan de Inocuidad Alimentaria
- Capítulo 7: Recursos para Preparar Planes de Inocuidad Alimentaria
- Capítulo 8: Determinación del Análisis de Peligros y Controles Preventivos
- Capítulo 9: Controles Preventivos de Proceso
- Capítulo 10: Controles Preventivos con Alimentos Alérgenos
- Capítulo 11: Controles Preventivos de Saneamiento
- Capítulo 12: Controles Preventivos con Proveedores
- Capítulo 13: Procedimientos de Verificación y Validación
- Capítulo 14: Procedimientos de Documentación y Registro
- Capítulo 15: Plan de Retiro
- Capítulo 16: Generalidades de la Regulación (CFR 117) – Buenas Prácticas de Manufactura Actualizadas y Análisis de Peligros y Controles Preventivos basados en el Riesgo para Alimentos de Consumo Humano
- Certificados y Clausura del evento

Dirigido a:

- Todas las personas involucradas directa o indirectamente en la elaboración, procesamiento, fraccionamiento, empaqueo y almacenamiento de productos alimenticios que se destinen a los EEUU.
- 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.
- Autoridades sanitarias y Encargados de asuntos normativos y regulatorios del ámbito público o privado.
- Auditores, consultores, capacitadores del área inocuidad y calidad de los alimentos.
- Público en general interesado en dar soporte a empresas exportadoras.



Inversión:

Por Participante: \$ 560.00 + IVA

Descuento por inscripción y pago anticipado:

- 25% Pago antes del 09-Febrero-2018 (\$419,00 más IVA)
- 20% Pago antes del 16-Febrero-2018 (\$449,00 más IVA)
- 10% Pago antes del 23-Febrero-2018 (\$499,00 más IVA)
- 5% Pago antes del 01-Marzo-2018 (\$529,00 más IVA)

Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): \$449.00 + IVA p/p

Descuento por inscripción y pago anticipado:

- Pago antes del 14-Febrero-2018 (\$399,00 más IVA p/p)
- Pago antes del 28-Febrero-2018 (\$429,00 más IVA p/p)

Inversión Incluye:

- Manual-Libro Oficial del Curso FSPCA impreso en español
- Manual de trabajo para cada participante
- Certificado Digital de Capacitación de la FSPCA con el respaldo del Institute for Food Safety and Health del Illinois Institute of Technology (que lo acreditará como individuo calificado en controles preventivos - PCQi)
- Servicio de Coffee breaks y Almuerzos durante todo el Programa
- Estación permanente de bebidas (café, agua, aromáticas)

Aceptamos todas las tarjetas de credito:



Organiza:



Expositor:

Lourdes J. Nieves V.
Lead Instructor FSPCA

Capitadora Líder en Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano de la Alianza FSPCA
Trainer en Produce Safety de la Alianza Produce Safety Alliance PSA



Es actualmente Gerente de Operaciones de Global Services SM&R Training & Consulting. Lidera servicios de asesoría y capacitación para industrias de alimentos.

Instructora y Formadora en Seguridad e Inocuidad Alimentaria con más de 10 años de experiencia y cuenta con más de 3,500 horas lectivas como instructora en temas de BPM, HACCP, BRC, IFS, SQF, FSSC/ISO 22000, evaluaciones de riesgos, trazabilidad, defensa de los alimentos.

Dicha experiencia incluye un amplio trabajo, servicios de asesoría y capacitación en Organizaciones de Alimentos y Empaques de ámbito nacional e internacional.

Ha colaborado como Instructora y Formadora para diversas Fundaciones y Centros de Capacitación en Ecuador. Así también, es instructora acreditada ante la SETEC, para el dictado de programas de capacitación en Seguridad e Inocuidad Alimentaria.

Ha impartido procesos de capacitación y formación en empresas públicas y privadas de Perú, Colombia y Ecuador.

Está certificada como Auditor líder FSSC 22000. También Certificada por la International HACCP Alliance, en sus Programas Formativos de HACCP Manager y Avanzado.

Ha impartido más de 15 Cursos Oficiales FSPCA en el año 2017

Ha participado en el Curso Oficial BRC Entendiendo la Norma de Seguridad Alimentaria versión 7.

Ha ejecutado numerosas auditorias de 1ª y 2ª parte por más de 7 años.

Ha colaborado como Auditora de Seguridad Alimentaria Calificada para Retails YUM-KFC.

Es Ingeniera Agroindustrial, Universidad Agraria del Ecuador.

Es Tecnóloga en Alimentos, ESPOL. Ecuador.

Mayor Información para Inscripciones y Registro:

Jusetty Coello V.
Teléf: +593-4-5029013
Móvil: +593-9-88731466
jusetty.coello@smrconsultores.com
Guayaquil - Ecuador

Paul Seminario L.
Teléf: +593-4-5029013
Móvil: +593-9-97342493
paul.seminario@smrconsultores.com

www.smrconsultores.com