

---

## CURSO OFICIAL - FSPCA

# “CONTROLES PREVENTIVOS PARA ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO”

Agosto 2017  
Quito, Guayaquil  
Ecuador

---

### ¿Por qué participar?

El Centro de Entrenamiento Gerencial CEG-FEDEXPOR, busca formar profesionales que desarrollen su actividad en las exportaciones, los negocios internacionales y áreas afines, acompañándolos durante todo el proceso con una excelente formación práctica proporcionando los conocimientos técnicos y operativos necesarios para afrontar con éxito todas las contingencias que se presentan en el proceso del Comercio Exterior de una empresa.

El Curso Oficial de “**Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano**”, hace referencia al nuevo sistema de regulación de la **US FDA**, la CFR 117 que entró en vigencia el 17 de Septiembre de 2016 para todas las empresas que exportan alimentos a los Estados Unidos, la regulación busca asegurar la inocuidad de los productos alimenticios que se consumen en los Estados Unidos por lo cual exige que algunas actividades que realizan las empresas que elaboran/procesan, empaican 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.

CURSO OFICIAL - FSPCA

“CONTROLES PREVENTIVOS PARA ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO”

[www.fedexpor.com](http://www.fedexpor.com)

## Objetivo General:

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 US FDA".

Curso Oficial - FSPCA

# CONTROLES PREVENTIVOS PARA ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO

**AGOSTO  
2017** | **GUAYAQUIL  
QUITO**

CURSO OFICIAL - FSPCA

“CONTROLES PREVENTIVOS PARA ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO”

[www.fedexpor.com](http://www.fedexpor.com)

## Dirigido a:

Personal involucrado directa o indirectamente en la elaboración, procesamiento, fraccionamiento, empaquetado y almacenamiento de productos alimenticios que se destinen a los EEUU.

Profesionales de empresas con Planes de Inocuidad con enfoque en riesgos que deseen reevaluar los planes HACCP y otros sistemas de gestión de la inocuidad.

Autoridades sanitarias, consultores, auditores, expertos en inocuidad y calidad de alimentos.

## Programa (20 horas):

- ✓ 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

CURSO OFICIAL - FSPCA

“CONTROLES PREVENTIVOS PARA ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO”

[www.fedexpor.com](http://www.fedexpor.com)

## Experta:

### **Lourdes J. Nieves Vega - LEAD INSTRUCTOR FSPCA**

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.

Está certificada como Auditor líder FSSC 22000. También Certificada por la International HACCP Alliance, en sus Programas Formativos de HACCP Manager y Avanzado. Ha participado en el Curso Oficial BRC Entendiendo la Norma de Seguridad Alimentaria versión 7.

## Fechas y Horarios:

QUITO		
FECHA	HORARIO	CARGA HORARIA
JUEVES 3 AGOSTO	08h00 A 17h00	8
VIERNES 4 AGOSTO	08h00 A 17h00	8
SÁBADO 5 AGOSTO	08h00 A 13h00	4
<b>Para más información e inscripciones contáctese con:</b>		
Saraí López	<a href="mailto:slopez@fedexpor.com">slopez@fedexpor.com</a>	Telf: 02-3731130 ext.: 121
Karina Armas	<a href="mailto:karmas@fedexpor.com">karmas@fedexpor.com</a>	Telf: 02- 3731130 ext.: 111

## GUAYAQUIL

FECHA	HORARIO	CARGA HORARIA
JUEVES 17 AGOSTO	08h00 A 17h00	8
VIERNES 18 AGOSTO	08h00 A 17h00	8
SÁBADO 19 AGOSTO	08h00 A 13h00	4

**Para más información e inscripciones contáctese con:**

Ma. Fernanda Porras [mporras@fedexpor.com](mailto:mporras@fedexpor.com) Telf: 04-2687241 ext.: 105