

CURSO OFICIAL ONLINE

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

Individuo Calificado en Controles Preventivos (PCQI)



Carga Horaria: 20 horas

Ejecución: USA (Spanish)

Martes 22 de Febrero de 2022 (09h00 a 16h30)
Miércoles 23 de Febrero de 2022 (09h00 a 16h30)
Jueves 24 de Febrero de 2022 (09h00 a 15h00)

Horario:

(GMT-5) Ecuador - Perú - Colombia

Modalidad: **ONLINE**

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 del 2016 que exige que algunas actividades que realizan las empresas que elaboran/procesan, empacan 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 que 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 reconocido por la FDA".

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

Este Curso Oficial solo puede ser dictado por Lead Instructor Calificados por la FSPCA.

Actualmente contamos con 6 Lead Instructor FSPCA de México, Perú y Ecuador, que imparten conocimientos y ejecutan estos cursos oficiales.

Dirigido a:

- Todas las personas involucradas directa o indirectamente en la elaboración, procesamiento, fraccionamiento, empaque 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 de inocuidad y calidad de los alimentos.
- Público en general interesado en dar soporte a empresas exportadoras.

Inversión:

Por participante: USD \$ 389.00

Descuento por inscripción y pago anticipado: Por participante

- 23% de Descuento si Pago antes del 28-Enero-2022 (USD \$ 299.00)
- 14% de Descuento si Pago antes del 05-Febrero-2022 (USD \$ 329.00)
- 07% de Descuento si Pago antes del 15-Febrero-2022 (USD \$ 359.00)

Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD \$ 349.00 p/p

Descuento a partir de 3 personas:

- Pago antes del 05-Febrero-2022 (USD \$ 289.00 p/p)
- Pago antes del 15-Febrero-2022 (USD \$ 319.00 p/p)

Inversión incluye:

- Manual - Libro Oficial del Curso FSPCA en formato digital en español
- Material de trabajo para cada participante en formato digital en español
- Certificado Digital de Capacitación de la FSPCA con el respaldo del Institute for Food Safety and Health del Illinois Institute of Technology (con código - Individuo Calificado en Controles Preventivos - PCQi) Reconocido por FDA

El participante debe contar con las siguientes herramientas para realizar el curso online:

- Computador con acceso a internet
- Cámara Web
- Audio y micrófono y/o auriculares

Expositora:

Jeanne Alba L. (Perú)

- Lead Instructor FSPCA Controles Preventivos para Alimento Humano - Food Safety Preventive Control Alliance - FSMA
- Trainer Produce Safety de la Alianza Produce Safety Alliance (PSA) – FSMA



- Cuenta con más de 10 años de experiencia en Asesorías y Capacitación en temas de Seguridad de Gestión de Inocuidad Alimentaria y de Calidad.
- Es actualmente Instructora asociada de Global Services SM&R Training & Consulting, en servicios de capacitación en áreas de Seguridad e Inocuidad alimentaria para Perú y Ecuador.
- Ha ejecutado más de 21 Cursos Oficiales de Controles Preventivos para Alimentos de consumo Humano – FSPCA en modalidad abierta e Inhouse, en Perú, Ecuador y Paraguay, en formato presencial (face-to-face) y online en vivo (virtual).
- Es Docente Permanente en la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Perú.
- Cuenta con más de 1,800 horas de capacitación en empresas privadas en Perú, Ecuador y Paraguay. Más de 600 horas acumuladas de conferencias en universidades nacionales y extranjeras, en congresos, cursos y seminarios relacionadas a la especialidad. Organizadora de cursos talleres, seminarios y simposios sobre seguridad alimentaria, sobre tecnologías para el análisis de aguas y alimentos, etc.
- Cuenta con una Maestría en Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad en la Industria Alimentaria, Universidad Particular Ricardo Palma, Perú.
- Es Bióloga con mención en Microbiología y Parasitología, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Perú.

Mayor Información para Inscripciones y Registro:

Paul Seminario L.

paul.seminario@smracademy.com
PBX: +1-786-6050531
Florida - USA

Modalidad InCompany / InHouse:

"Todos nuestros programas formativos de modalidad OPEN (abierta), pueden ser desarrollados y ejecutados en modalidad Incompany (InHouse)"

"Las 2 primeras horas son sin costo"

David Smith

infousa@smracademy.com
PBX: +1-786-6050531
Florida - USA

Forma de Pago:

Transferencia bancaria, tarjeta de crédito (Paypal).

Aceptamos todas las tarjetas de crédito:



Organiza:



www.smrconsultores.com