

CURSO OFICIAL HACCP PARA PESCADOS Y MARISCOS (SEAFOOD HACCP ALLIANCE / AFDO)

CURRÍCULUM ESTANDARIZADO APROBADO POR FDA

FORMACION DEL INDIVIDUO ENTRENADO EN LA NORMA HACCP
PARA PESCADOS Y MARISCOS - CFR 21 PARTE 123



Incluye actualización FSMA

El programa de entrenamiento de la SeaFood HACCP Alliance fue diseñado para cumplir con los requisitos de capacitación bajo la regulación HACCP obligatoria de la U.S. FDA, a las personas involucradas en la manipulación, procesamiento, empaque, almacenamiento, transporte y distribución del pescado y productos pesqueros, establecidos en el 21 CFR Parte 123.10.

Esta sección (Parte 123.10) del reglamento de la FDA requiere que ciertas actividades HACCP sean conducidas por un "individuo entrenado". Un "individuo entrenado" es aquel que ha completado exitosamente la capacitación en la aplicación de HACCP a productos pesqueros en un programa al menos equivalente al currículum estandarizado reconocido por la FDA, o un "individuo entrenado" es alguien que ha adquirido conocimiento de la aplicación de HACCP a los productos pesqueros a través de la experiencia laboral.

Este **Curso Oficial HACCP Para Pescados y Mariscos (SeaFood HACCP Alliance)** es un currículum estandarizado aprobado por la U.S. FDA.

Sec. 123.10 Entrenamiento (según lo escrito en el reglamento de la FDA):

Como mínimo, las siguientes funciones serán desempeñadas por una persona que haya completado con éxito la capacitación en la aplicación de los principios de HACCP para el procesamiento de pescado y productos pesqueros al menos equivalente a la recibida bajo un currículum estandarizado reconocido como adecuado por la U.S. FDA o que de otra manera calificado a través de la experiencia laboral para llevar a cabo estas funciones.

Las siguientes actividades deben ser realizadas por un "individuo entrenado":

- Desarrollar un plan HACCP, que podría incluir la adaptación de un modelo o plan HACCP de tipo genérico, que sea apropiado para un procesador de alimentos específico, para cumplir con los requisitos de la Sec. 123,6 (b).
- Reevaluar y modificar el plan HACCP de acuerdo con los procedimientos de acción correctiva especificados en la Sec. 123.7 (c) (5), el plan HACCP de acuerdo con las actividades de verificación especificadas en la Sec. 123.8 (a) (1), y el análisis de peligros de conformidad con las actividades de verificación especificadas en la Sec. 123.8 (c); y
- Realizar la revisión de registros requerido por la Sec. 123.8 (a) (3).

La realización y ejecución de este Curso Oficial cuenta con la aprobación de la Seafood HACCP Alliance y la Association of Food and Drug Officials (AFDO) de los EE.UU, creadores del programa de entrenamiento (SHA / AFDO), como objetivo de satisfacer el mandato regulatorio de que toda actividad HACCP debe ser completada por un individuo entrenado en Seafood HACCP (FDA Título 21 CFR Parte 123.10)

Carga Horaria: 20 horas

Ejecución: Guayaquil

Día 1: Lunes 13 de Junio de 09h00 a 17h30

Día 2: Martes 14 de Junio de 09h00 a 17h30

Día 3: Miércoles 15 de Junio de 09h00 a 13h00

Lugar: Hotel Holiday Inn

(Av. de las Américas junto al
Aeropuerto José Joaquín de Olmedo)



Contenido Académico (Incluye actualización FSMA basado en el Training Curriculum 6th Edition):

- Capítulo 1. Bienvenida y Objetivos del Curso
- Capítulo 2. Programas Prerrequisito. BPM - BPM actuales (regulación parte 117). Procedimientos de control sanitario, 8 claves de saneamiento de FDA. Otros requerimientos regulatorios aplicables (FSMA).
- Capítulo 3. Pasos Preliminares para HACCP.
- Capítulo 4. Peligros que afectan la Inocuidad de mariscos y pescados.
- Capítulo 5. Análisis de Peligros.
- Capítulo 6. Determinación de los Puntos Críticos de Control.
- Capítulo 7. Establecimiento de los Límites Críticos.
- Capítulo 8. Monitoreo de los Puntos Críticos de Control.
- Capítulo 9. Acciones Correctivas.
- Capítulo 10. Determinación de los procedimientos de Verificación.
- Capítulo 11. Procedimiento de mantenimiento de Registros.
- Capítulo 12. Norma HACCP para Mariscos y Pescados. FSMA y Seafood - Trazabilidad.
- Capítulo 13. Recursos para preparar Planes HACCP.
- Repaso y Preparación para el desarrollo de un plan de HACCP (Nuevos modelos SHA).
- Sesión de trabajo sobre la Realización del Análisis de Peligros (trabajo en grupo)
- Sesión de trabajo sobre Desarrollo de un Plan de HACCP (trabajo en grupo) (Nuevos modelos SHA).
- Presentación de los resultados de las sesiones de Trabajo.
- Conclusiones y Recomendaciones Finales



Dirigido a:

- Profesionales del sector pesquero y acuícola.
- Gerentes y Jefes de Producción, Gerentes y Jefes de aseguramiento de la calidad, Analistas de Calidad, Superintendentes de Planta, Supervisores de Calidad, Técnicos de Aseguramiento de la Calidad de los productores pesqueros y acuícolas.
- Personal en general que deseen obtener los conocimientos necesarios y su adecuada interpretación para la elaboración y sustentación de un plan HACCP, acorde a los lineamientos de la Seafood HACCP Alliance.
- Todas las personas involucradas directa o indirectamente en la manipulación, procesamiento, fraccionamiento, empaquetado, almacenamiento, transporte y distribución de productos pesqueros y acuícolas 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.
- Audidores, consultores, capacitadores del área inocuidad y calidad de los productos pesqueros y acuícolas.
- Público en general interesado en dar soporte a empresas exportadoras.



Expositor / Trainer:

MARITZA ZAMBRANO I.
LEAD INSTRUCTOR SEAFOOD
HACCP ALLIANCE



- BRCGS - ATP (Approved Training Partner)
- IFS - Trainer Aprobado
- FSMA - Lead Trainer PSA
- FSSC 22000 - Lead Auditor

- Especialista en Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria.
- Cuenta con más 15 años de experiencia Capacitación y Asesorías de Seguridad de Gestión de Inocuidad Alimentaria y de Calidad.
- Cuenta con más de 2,800 horas lectivas como instructora y formadora en temas de BPM, HACCP, BRCGS, IFS, SQF, FSSC/ISO 22000.
- Consultora asociada de Global Services SM&R Training & Consulting, en servicios de asesoría y capacitación en áreas de Seguridad e Inocuidad alimentaria.



Inversión:

Por participante: USD \$ 545.00 más IVA

Descuento por inscripción y pago anticipado:

- 21% Pago antes del 13-Mayo-2022 (USD \$ 429.00 + IVA)
- 14% Pago antes del 24-Mayo-2022 (USD \$ 469.00 + IVA)
- 08% Pago antes del 03-Junio-2022 (USD \$ 499.00 + IVA)

Tarifa Empresarial (3 o más participantes): USD \$ 499.00 más IVA

Descuento por inscripción y pago anticipado:

- Pago antes del 26-Mayo-2022 (USD \$ 419.00 + IVA p/p)
- Pago antes del 06-Junio-2022 (USD \$ 459.00 + IVA p/p)

Inversión Incluye:

- Materiales de enseñanza oficiales, en español:
 - Manual de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – Programa de Capacitación, 6ta. edición.
 - Guía sobre Peligros y Controles del Pescado y los Productos Pesqueros, 4ta. edición.
- Certificado de Capacitación digital emitido por la SeaFood HACCP Alliance (SHA) y AFDO (Association of Food and Drug Officials)
- Coffee breaks y Almuerzos durante todo el Programa
- Estación permanente de bebidas (café, agua, aromáticas)

Mayor Información para Inscripciones y Registro:

Jusetty Coello V.

jusetty.coello@smrconsultores.com

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889 / Móvil: +593-9-88731466

Guayaquil – Ecuador

Paola Almeida

paola.almeida@smrconsultores.com

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889

Guayaquil – Ecuador

Información para participantes de otros países:

A los participantes cuyo país de residencia no sea el Ecuador y quisieran asistir a este curso Oficial, se les proporcionará toda la información de precios especiales del programa y hospedaje en la ciudad de Guayaquil.

Contactar a: Javier Alvarez

javier.alvarez@smrconsultores.com

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889

Organizan:



SM&R
 A C A D E M Y

www.smrconsultores.com