

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)



Grupo B: 29-31 Agosto



Grupo E: 06-07-08 Diciembre



Grupo Lima, Perú: 23 al 25 Abril



Grupo D: 13-15 Octubre



Grupo G: 26-27-28 Enero

Carga Horaria: 20 horas

Ejecución: España

Lunes 28 de Noviembre de 2022 (14h30-19h30)
Martes 29 de Noviembre de 2022 (14h30-19h30)
Miércoles 30 de Noviembre de 2022 (14h30-19h30)
Jueves 01 de Diciembre de 2022 (14h30-19h30)

Horario: (GMT+1) Hora Madrid - España

Modalidad: **ONLINE**

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: EUR € 399.00

Descuento por inscripción y pago anticipado: Por participante

14% de Descuento si Pago antes del 17-Noviembre-2022 (EUR € 339.00)

07% de Descuento si Pago antes del 23-Noviembre-2022 (EUR € 369.00)

Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): EUR € 359.00 p/p

Descuento a partir de 3 personas:

Pago antes del 17-Noviembre-2022 (EUR € 309.00 p/p)

Pago antes del 23-Noviembre-2022 (EUR € 339.00 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

Forma de Pago:

Transferencia bancaria, tarjeta de crédito (Paypal).

Aceptamos tarjetas de crédito:



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.co.uk

PBX: +44-20-45770669

Móvil: +44-7458-300232

London, United Kingdom

Jusetty Coello V.

jusetty.coello@smrconsultores.com

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889

Móvil: +593-9-88731466

Guayaquil, Ecuador

Modalidad InCompany / InHouse:

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

"Las 2 primeras horas son sin costo"

David Smith

infouk@smracademy.co.uk

PBX: +44-20-45770669

London, United Kingdom

Más de 2,648 profesionales capacitados y formados como PCQi – FSMA - FDA.

Organiza:



SM&R
ACADEMY

www.smrconsultores.com