

## CURSO OFICIAL (VIRTUAL EN VIVO)

# Procedimientos de Control Sanitario para el Procesamiento de Pescados y Mariscos (SEAFOOD HACCP Alliance (SHA/AFDO))

Este curso oficial está destinado a ayudar a la industria de pescado y mariscos en el desarrollo y la ejecución de los 'Procedimientos de Control de Sanitario' de acuerdo a lo establecido por la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de los Estados Unidos.

Esta regulación se conoce comúnmente como la "Norma de HACCP para Pescados y Mariscos" que entró en vigencia el 18 de diciembre de 1997. A partir de esa fecha, se les ha pedido a los procesadores de pescados y mariscos, que vigilen los procedimientos de control sanitario usados durante el procesamiento para mostrar que están actuando en conformidad con las prácticas y condiciones sanitarias adecuadas.

Este curso oficial de Procedimientos de Control Sanitario (SCP) enseña a los participantes los métodos de saneamiento adecuados, la prevención de la contaminación cruzada, la manipulación correcta de compuestos tóxicos, la protección de los alimentos frente a adulterantes y plagas, cómo tratar los problemas de salud de los empleados y las técnicas correctas de lavado de manos.

### Propósito del curso:

Ayudar a la industria al desarrollo y a la implementación de los Procedimientos de Control Sanitario de acuerdo a lo establecido por la "Regulación de HACCP de Pescados y Mariscos" de la FDA (21CFR Parte 123)

### Objetivos:

- Desarrollar Procedimientos Operativos Estándar de Saneamiento (SSOP)
- Conducir el monitoreo para conseguir condiciones y prácticas sanitarias adecuadas
- Mantener las condiciones y prácticas sanitarias establecidas.

### Contenido Académico:

#### Introducción

- Capítulo 1 Seguridad del Agua
- Capítulo 2 Condición y Aseo de las superficies de contacto con los alimentos
- Capítulo 3 Prevención de la Contaminación Cruzada
- Capítulo 4 Mantenimiento del lavado y desinfección de las manos, y de los retretes
- Capítulo 5 Protección de los alimentos de los

#### adulterantes

- Capítulo 6 Rotulación, Almacenamiento y Uso de sustancias tóxicas en forma adecuada
- Capítulo 7 Control de las Condiciones de Salud de los empleados
- Capítulo 8 Exclusión de las Plagas
- Ejemplo, Plan de SSOP y Registros de Control de Saneamiento



**Carga Horaria: 8 horas**

**Ejecución: Chile**

Miércoles 13 de Marzo de 2024

**Horario:** (11h00 a 19h00)  
(Hora Santiago - Chile)

**Modalidad:** **ONLINE**





## 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, almacenamiento, transporte y distribución de productos fraccionamiento, empackado, 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.

## Inversión:

Por participante: CLP \$ 170.100 más IVA

### Descuento por inscripción y pago anticipado:

- 21% Pago antes del 24-Febrero-2024 (CLP \$ 134.100 + IVA)
- 14% Pago antes del 02-Marzo-2024 (CLP \$ 145.800 + IVA)
- 07% Pago antes del 09-Marzo-2024 (CLP \$ 157.500 + IVA)

Tarifa Empresarial (3 o más participantes): CLP \$ 157.500 más IVA

### Descuento por inscripción y pago anticipado:

- Pago antes del 26-Febrero-2024 (CLP \$ 121.500 + IVA p/p)
- Pago antes del 06-Marzo-2024 (CLP \$ 139.500 + IVA p/p)

## Inversión Incluye:

- \* Materiales de enseñanza oficiales en digital en español:
- \* Manual de Procedimientos de Control Sanitario para el Procesamiento de Pescados y Mariscos en formato digital en español y en inglés
- \* Certificado de Capacitación Oficial de "Procedimientos de Control Sanitario" emitido por la SeaFood HACCP Alliance (SHA) y AFDO (Association of Food and Drug Officials)

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 todas las tarjetas de crédito:



## Expositor / Trainer:

LEAD INSTRUCTOR SEAFOOD  
HACCP ALLIANCE

- Lead Trainer International HACCP Alliance
- BRCGS - ATP (Approved Training Partner)
- IFS - Trainer Aprobado

- 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 instructor y formador en temas de BPM, HACCP, BRCGS, IFS, SQF.
- Consultor asociado de Global Services SM&R Training & Consulting, en servicios de asesoría y capacitación en áreas de Seguridad e Inocuidad alimentaria.



## MAYOR INFORMACIÓN PARA INSCRIPCIÓN Y REGISTRO:

Giuliana Flores D.

ventaslatam3@smrconsultores.com

PBX: +56-232100929

Chile

Maira Vaca D.

maira.vaca@smrconsultores.com

Teléf: +51-1-4801042 - Móvil: +51-952-423300

Perú

## 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"

Paul Seminario L.

paul.seminario@smrconsultores.com

PBX: + 56-232100929 - Móvil: +56-986604607

Organizan:



SM&R  
ACADEMY

www.smrconsultores.com