

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: Ecuador

Miércoles 13 de Marzo de 2024

Horario: (09h00 a 17h00)

(GMT-5) Ecuador - Perú - Colombia

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: USD \$ 189.00 más IVA

Descuento por inscripción y pago anticipado:

21% Pago antes del 24-Febrero-2024 (USD \$ 149.00 + IVA)

14% Pago antes del 02-Marzo-2024 (USD \$ 162.00 + IVA)

07% Pago antes del 09-Marzo-2024 (USD \$ 175.00 + IVA)

Tarifa Empresarial (3 o más participantes): USD \$ 175.00 más IVA

Descuento por inscripción y pago anticipado:

Pago antes del 26-Febrero-2024 (USD \$ 135.00 + IVA p/p)

Pago antes del 06-Marzo-2024 (USD \$ 155.00 + 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:

Jusetty Coello V.

jusetty.coello@smrconsultores.com

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

Guayaquil – Ecuador

Paola Almeida F.

paola.almeida@smrconsultores.com

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889

Guayaquil – Ecuador

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"

Andrea Vera.

andrea.vera@smrconsultores.com

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889

Guayaquil – Ecuador

Organizan:



**SM&R
ACADEMY**

www.smrconsultores.com