

CURSO ONLINE

CONTROLES PREVENTIVOS PARA ALIMENTO DE CONSUMO ANIMAL FORMACION DE INDIVIDUO CALIFICADO EN CONTROLES PREVENTIVOS (PCQi Animal Food)

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)

La Alianza de Controles Preventivos para la Inocuidad de Alimentos, FSPCA, es un ente público privado creada por la Administración de Alimentos y Medicamentos (Food and Drug Administration, FDA) de Estados Unidos y el Instituto para la Inocuidad Alimentaria y la Salud (Institute for Food Safety and Health, ISFH) del Illinois Institute of Technology,

La misión principal de la FSPCA es respaldar la producción de alimentos inocuos mediante el desarrollo y la entrega de currículos básicos que cuenten con el reconocimiento de la FDA (Food and Drug Administration) como apoyo a la industria de alimentos para cumplir los requisitos de la nueva ley FSMA de FDA.



Regulación § 507 de controles preventivos "Current manufacturing practice, Hazard Analysis, and Risk-based Preventive Controls for Food for Animals", este reglamento requiere que ciertas actividades sean cubiertas por un "Individuo Calificado en Controles Preventivos" (PCQi). Este curso contempla la formación del PCQi con el currículum oficial. El acceso al mercado es un beneficio extra.

El curso incluye contenidos teóricos, estudio de casos y ejercicios prácticos, que permitirán comprender los principios y la aplicación de los conceptos de Controles Preventivos impulsados por FDA en el marco de FSMA.

OBJETIVOS DEL CURSO:

1. Conocer el reglamento 507 de controles preventivos del FSMA que aplica a alimentos para consumo animal "Current Good Manufacturing Practice, Hazard Analysis, and Risk-based Preventive Controls for Food for Animals regulation § 507
2. Familiarizarse con los requisitos y terminología establecida por FSMA en relación a los Planes de Inocuidad Alimentaria.
3. Cumplir con los requisitos que establece el FDA para individuo calificado en controles preventivos : 1) Preparación de los planes de inocuidad, 2) Validación de los controles preventivos, 3) Revisión de registros, 4) Re-análisis del plan de inocuidad y otras actividades apropiadas para el alimento animal.
4. Implementar un Plan de Inocuidad Alimentaria efectivo, más allá del cumplimiento de las regulaciones para los exportadores de alimentos a USA.

CONTENIDO DEL CURSO:

Prefacio: Introducción al curso

Capítulo 1: Descripción e introducción de la regulación

Capítulo 2: Buenas prácticas de manufactura actuales (FSMA § 507)

Capítulo 3: Peligros de inocuidad en alimento animal

Capítulo 4: Descripción del plan de inocuidad

Capítulo 5: Análisis de peligros y determinación de controles preventivos

Capítulo 6: Componentes requeridas para los controles preventivos

Capítulo 7: Controles preventivos de proceso

Capítulo 8: Controles preventivos de saneamiento

Capítulo 9: Controles preventivos aplicables a la cadena de proveedores

Capítulo 10: Plan de retiro

Certificados y Clausura del Evento



Carga Horaria: 20 horas

Ejecución: USA (Spanish)

Miércoles 31 de Julio de 2024 (10h00 a 18h00)

Jueves 01 de Agosto de 2024 (10h00 a 18h00)

Viernes 02 de Agosto de 2024 (10h00 a 14h00)

Horario:

(GMT -4 // USA/Florida)

Modalidad: **ONLINE**



DIRIGIDO A:

- Profesionales que lideran los sistemas de inocuidad de alimento para animales, en especial empresas que exportan a los Estados Unidos o que venden su producto a empresas que exportan a este país.
- Profesionales de empresas que deseen reevaluar los planes HACCP y otros sistemas de gestión de la inocuidad para darle el enfoque de controles preventivos basados en riesgos.
- Encargados de asuntos normativos y regulatorios del ámbito público o privado.
- Académicos, consultores, asesores y auditores del área inocuidad y calidad de los alimentos.
- Otros profesionales afines.



INVERSIÓN:

Por Participante: USD \$ 619.00

Descuento por inscripción y pago anticipado: Por participante

14% de Descuento Pago antes del 03-Julio-2024 (USD \$ 535.00)
07% de Descuento Pago antes del 19-Julio-2020 (USD \$ 579.00)

Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD \$ 589.00 p/pax

Descuento y pago anticipado a partir de 3 personas:

Pago antes del 03-Julio-2024 (USD \$ 509.00 p/pax)
Pago antes del 19-Julio-2024 (USD \$ 559.00 p/pax)

INVERSIÓN INCLUYE:

- Manual de ejercicios FSPCA en formato digital.
Se proporcionará las traducciones en español, del material de la capacitación que se imparte.
- Certificado Oficial Digital de Capacitación de la FSPCA con el respaldo del Institute for Safety and Health del Illinois Institute of Technology - **Reconocido por FDA, que lo acredita como Individuo Calificado en Controles Preventivos (Animal Food)**

▶ 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)

Expositora:

Ivonne Lozano
Lead Instructor FSPCA
(Chile)



- Lead Instructor for FSPCA Preventive Controls for Human Food. Institute for Food Safety and Health, Illinois Institute of Technology-International Food Protection Institute - Association of Food and Drug Officials.
- Lead Instructor for FSPCA Preventive Controls for Animal Food. Institute for Food Safety and Health, Illinois Institute of Technology-International Food Protection Institute- Association of Food and Drug Officials.
- Seafood HACCP Alliance-AFDO Instructor: Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) and Sanitation Control Procedures (SCP)
- Experto en inocuidad alimentaria ha sido relator líder en cursos para organismos internacionales como AFDO (Association of Food and Drug Officials), Seafood HACCP Alliance, International HACCP Alliance para América Latina con más de 60 entrenamientos oficiales impartidos. Ha trabajado en investigación y desarrollo en el área de alimentos en Organizaciones Públicas y Privadas, con más de 15 años de trayectoria.
- Ha participado como conferencista y relatora en diferentes eventos académicos y científicos a nivel nacional e internacional y se ha desempeñado como directora de proyectos de fondos concursables nacionales e internacionales para el sector público y privado en el área de Alimentos.
- Licenciada en Química y Biología especialidad Tecnología de Alimentos de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad de Sonora México.
- Magister en Administración de Recursos de la Universidad Autónoma de Baja California, México.

Mayor Información para Inscripciones y Registro:

Paul Seminario L.

paul.seminario@smrconsultores.com

PBX: +1-786-6050531

Móvil: +1-239-4220815

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

Aceptamos todas las tarjetas de crédito:



Organizan:



SM&R
ACADEMY

www.smrconsultores.com