

NUEVO

CURSO OFICIAL ONLINE

CONTROLES PREVENTIVOS PARA ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO

VERSIÓN 2.0

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)

VERSIÓN 2.0

FSPCA

FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE



Grupo B: 29-31 Agosto



Grupo E: 06-07-08 Diciembre



Grupo F: 23 al 25 Abril



Grupo D: 13-15 Octubre



Grupo G: 26-27-28 Enero

La regulación CFR 117 sobre Buenas Prácticas de Manufactura Actuales, Análisis de Peligros y Controles Preventivos Basados en el Riesgo para Alimentos de Consumo Humano (denominada Regulación de Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano) buscan garantizar la seguridad en la manufactura/procesamiento, envasado y conservación de los productos alimenticios que se consumen en los Estados Unidos.

La regulación exige que determinadas actividades sean realizadas por un «Individuo Calificado en Controles Preventivos (PCQI)» que haya «completado con éxito una formación en el desarrollo y la aplicación de controles preventivos basados en el riesgo» al menos equivalente a la recibida en el marco de un curriculum estandarizado reconocido como adecuado por la FDA o que esté cualificada de otro modo a través de la experiencia laboral para desarrollar y aplicar un sistema de inocuidad alimentaria.

Este curso oficial desarrollado por la FSPCA es el «curriculum estandarizado» reconocido por la FDA; completar con éxito este curso oficial es una forma de cumplir con los requisitos para ser un «Individuo Calificado en Controles Preventivos (PCQI)»

Esta **versión actualizada** aborda importantes actualizaciones en los documentos guía de la FDA; conocimientos importantes que los PCQIs necesitarán para mantener al día sus Planes de Inocuidad Alimentaria. Además de actualizaciones de las guías de la FDA, otras actualizaciones en la **Versión 2.0** incluyen:

- Referencias actualizadas, por ejemplo, RFR, CDC
- Secciones simplificadas, redundancia reducida
- Mejor apoyo al desarrollo de conceptos clave
- Ampliación de ejemplos para facilitar la aplicación por parte de pequeños y medianos productores.
- Obtener reconocimiento como curriculum aprobado basado en HACCP

Carga Horaria: 24 horas

Ejecución:

Martes 24 de Junio de 2025 - 09h00 a 13h00
Miércoles 25 de Junio de 2025 - 09h00 a 17h00
Jueves 26 de Junio de 2025 - 09h00 a 17h00
Viernes 27 de Junio de 2025 - 09h00 a 13h00

Horario:

(GMT-5) Ecuador - Perú - Colombia

Modalidad: **ONLINE EN VIVO**

Contenido Académico (versión 2.0)

- Capítulo 0: Prefacio: Visión general del curso para participantes sobre Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano de la FSPCA
- Capítulo 1: Visión general del Plan de Inocuidad Alimentaria sobre Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano (incluye ejercicio)
- Capítulo 2: Buenas Prácticas de Manufactura Actuales y Programas Prerrequisitos para Alimentos de Consumo Humano
- Capítulo 3: Peligros Biológicos para la Inocuidad de Alimentos de Consumo Humano
- Capítulo 4: Peligros Físicos, Químicos y Motivados Económicamente para la Inocuidad Alimentaria de Alimentos de Consumo Humano (incluye debate en grupo)
- Capítulo 5: Pasos preliminares para la elaboración de un Plan de Inocuidad Alimentaria para Alimentos de Consumo Humano (incluye ejercicio)
- Capítulo 6: Análisis de Peligros para Alimentos de Consumo Humano (incluye ejercicio)
- Capítulo 7: Determinación de Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano (incluye ejercicio)
- Capítulo 8: Controles Preventivos de Proceso para Alimentos de Consumo Humano - Parámetros y Valores, incluidos los Límites Críticos
- Capítulo 9: Controles Preventivos de Proceso para Alimentos de Consumo Humano - Monitoreo y Acciones Correctivas
- Capítulo 10: Controles Preventivos de Proceso para Alimentos de Consumo Humano - Verificación y Mantenimiento de Registros (incluye ejercicio)
- Capítulo 11: Controles Preventivos de Alérgenos Alimentarios para Alimentos de Consumo Humano (incluye ejercicio)
- Capítulo 12: Controles Preventivos de Saneamiento para Alimentos de Consumo Humano (incluye ejercicio)
- Capítulo 13: Controles Preventivos de la Cadena de Suministro para Alimentos de Consumo Humano (incluye ejercicio)
- Capítulo 14: Implementación y Gestión del Plan de Inocuidad Alimentaria para Alimentos de Consumo Humano
- Capítulo 15: Plan de Retiro de Alimentos de Consumo Humano (incluye ejercicio)
- Capítulo 16: Visión general de la Regulación - Buenas Prácticas de Manufactura Actuales, Análisis de Peligros y Controles Preventivos basados en el Riesgo para Alimentos de Consumo Humano
- Apéndices 1 al 8
- Certificados Oficiales y Cierre del Curso

Este Curso Oficial solo puede ser dictado por Lead Instructor Calificados por la FSPCA y que han recibido la actualización de versión 1.2 a versión 2.0

Actualmente contamos con 8 Lead Instructor FSPCA de México, Perú, Ecuador, España y Argentina, 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: USD \$ 429.00 más IVA

Descuento por inscripción y pago anticipado: Por participante

21% de Descuento si Pago antes del 04-Junio-2025 (USD \$ 339.00 más IVA)

14% de Descuento si Pago antes del 11-Junio-2025 (USD \$ 369.00 más IVA)

07% de Descuento si Pago antes del 18-Junio-2025 (USD \$ 399.00 más IVA)

Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD \$ 399.00 más IVA p/p

Descuento a partir de 3 personas:

Pago antes del 04-Junio-2025 (USD \$ 319.00 más IVA p/p)

Pago antes del 11-Junio-2025 (USD \$ 349.00 más IVA p/p)

Pago antes del 18-Junio-2025 (USD \$ 369.00 más IVA p/p)

Inversión incluye:

- Manual - Libro Oficial del Curso FSPCA Versión 2.0 en formato digital en inglés. Se proporcionará las traducciones del material en español.
- Material de trabajo Oficial del Curso FSPCA Versión 2.0 para cada participante en formato digital en inglés y con traducción en español.
- Certificado Oficial 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



Organiza:

Expositora:

Jeanne Alba L.

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



- Es Lead Trainer TOP TEN FSPCA para el Curso Oficial Controles Preventivos para Alimento Humano, reconocimiento otorgado por la FSPCA, Octubre 2023

- 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 30 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:

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

Forma de Pago:

Transferencia bancaria, tarjeta de crédito (Paypal).

Aceptamos todas las tarjetas de crédito:



Más de 3,315 profesionales capacitados y formados como PCQi - FSMA - FDA.

www.smrconsultores.com