

CURSO OFICIAL

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)

FSPCA

FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE

FDA FOOD SAFETY
MODERNIZATION ACT



Grupo A: 25-27 Agosto



Grupo B: 29-31 Agosto



Grupo E: 06-07-08 Diciembre



Grupo Lima, Perú: 23 al 25 Abril



Grupo C: 01-03 Septiembre



Grupo D: 13-15 Octubre



Grupo Piura, Perú: 23 al 25 Noviembre

La nueva regulación de la US FDA, la CFR 117 - Buenas Prácticas de Manufactura y Análisis de Peligros y Controles Preventivos basados en el Riesgo para Alimentos de Consumo Humano (HARPC), buscan asegurar la inocuidad de los productos alimenticios que se consumen en los Estados Unidos. Esta regulación, que entró en vigencia el 17 de septiembre del 2016 que exige que algunas actividades que realizan las empresas que elaboran/procesan, empacan o almacenan alimentos, sean ejecutadas o supervisadas por un "individuo calificado en controles preventivos" (PCQI).

La Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA) es una alianza creada entre el Illinois Institute of Technology's Institute for Food Safety and Health (IIT IFSH) y la US FDA, para la creación y difusión de un "curso estandarizado en controles preventivos". La FSPCA desarrolló y actualmente dicta este Curso Oficial que es reconocido por la US FDA, a través que Instructores Líderes aprobados.

Este curso es una manera de cumplir con el requerimiento de la nueva regulación americana, que establece que ciertas actividades sean realizadas por una "persona calificada en controles preventivos" que haya "completado exitosamente la capacitación con un currículo estandarizado reconocido por la FDA".

Carga Horaria: 20 horas

Ejecución: Piura- Perú

Día 1: Jueves 19 de Marzo de 2020 de 09h00 a 17h30
Día 2: Viernes 20 de Marzo de 2020 de 09h00 a 17h30
Día 3: Sábado 21 de Marzo de 2020 de 09h00 a 13h00

Lugar:

Hotel Holiday Inn Piura



Av. Guillermo Gualman con Av. Grau (Contiguo al Centro Comercial Plaza de la Luna)

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, empaqueo 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: \$ 429.00 más IGV

Descuento por inscripción y pago anticipado: Por participante

16% de Descuento si Pago antes del 21-Febrero-2020 (\$ 349.00 más IGV)

11% de Descuento si Pago antes del 05-Marzo-2020 (\$ 379.00 más IGV)

07% de Descuento si Pago antes del 12-Marzo-2020 (\$ 399.00 más IGV)

Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): \$ 379.00 p/p más IGV

Descuento por inscripción y pago anticipado:

Pago antes del 27-Febrero-2020 (\$ 339.00 p/p más IGV)

Pago antes del 05-Marzo-2020 (\$ 359.00 p/p más IGV)

Inversión Incluye:

- Manual - Libro Oficial del Curso FSPCA impreso y en español.
- Certificado Digital de Capacitación de la FSPCA con el respaldo del Institute for Safety and Health del Illinois Institute of Technology - Reconocido por FDA
- Coffee breaks y almuerzos durante todo el Programa
- Estación permanente de bebidas (café, agua, aromáticas)

Aceptamos tarjetas de crédito:



Expositor:

**Lead Instructor FSPCA
Capacitador Líder en Controles Preventivos
para Alimentos de Consumo Humano
de la Alianza FSPCA**



Mayor Información para Inscripciones y Registro:

Maira Vaca D.

maira.vaca@smrconsultores.com

Teléf: +51-1-4801042



Móvil: +51-952-423300

Perú

Angie Pelaez H.

angie.pelaez@smrconsultores.com

Teléf: +51-1-4801042



Móvil: +51-924-977939

Perú

Henry Seminario L.

henry.seminario@smrconsultores.com

Teléf: +51-1-4801042



Móvil: +51-969-676766

Perú

**Este curso oficial puede ser ejecutado
en modalidad inhouse:**

Patricia Quispe B.

patricia.quispe@smrconsultores.com

Teléf: +51-1-4801042

Móvil: +51-995-474102

Organiza:



SM&R
ACADEMY

www.smrconsultores.com