

# 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 2016



Grupo B: 29-31 Agosto 2016



Grupo E: 06-07-08 Diciembre 2016



Grupo F: 19-20-21 Enero 2017



Grupo C: 01-03 Septiembre 2016



Grupo D: 13-15 Octubre 2016



Grupo G: 26-27-28 Enero 2017

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 entrará en vigencia el 17 de septiembre de este año, 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 de 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 y reconocido por la FDA".

**Carga Horaria: 20 horas**

**Ejecución: Guayaquil- Ecuador**

Día 1: Jueves 23 de Marzo 2017 (08h30 - 18h00)

Día 2: Viernes 24 de Marzo 2017 (08h30 - 18h00)

Día 3: Sábado 25 de Marzo 2017 (08h30 - 13h00)

**Lugar: Hotel Holiday Inn**

## 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



## 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 inocuidad y calidad de los alimentos.
- Público en general interesado en dar soporte a empresas exportadoras.



## Inversión:

Por Participante: \$ 560.00 + IVA

### Descuento por inscripción y pago anticipado:

28% de Descuento Pago antes del 25-Febrero (\$ 399.00 + IVA)

20% de Descuento Pago antes del 08-Marzo (\$ 449.00 + IVA)

10% de Descuento Pago antes del 18-Marzo (\$ 499.00 + IVA)

5% de Descuento Pago antes del 22-Marzo (\$ 529.00 + IVA)

**Tarifa Empresarial (3 ó más participantes):** \$ 449.00 + IVA p/p

### Descuento por inscripción y pago anticipado:

Descuento 3 ó más personas – Pago antes de 11-Marzo

(\$ 429.00 + IVA p/p)

## Inversión Incluye:

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

## Aceptamos tarjetas de crédito:



Organiza:



## Expositor:

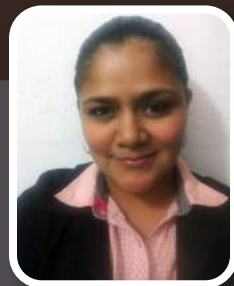
### Lourdes J. Nieves V

Lead Instructor FSPCA

Capacitadora Líder en Controles

Preventivos para Alimentos de

Consumo Humano de la Alianza FSPCA



Es actualmente Gerente de Operaciones de Global Services SM&R Training & Consulting. Lidera servicios de asesoría y capacitación para industrias de alimentos.

Instructora y Formadora en Seguridad e Inocuidad Alimentaria con más de 10 años de experiencia y cuenta con más de 3,500 horas lectivas como instructora en temas de BPM, HACCP, BRC, IFS, SQF, FSSC/ISO 22000, evaluaciones de riesgos, trazabilidad, defensa de los alimentos.

Dicha experiencia incluye un amplio trabajo, servicios de asesoría y capacitación en Organizaciones de Alimentos y Empaques de ámbito nacional e internacional.

Ha colaborado como Instructora y Formadora para diversas Fundaciones y Centros de Capacitación en Ecuador. Así también, es instructora acreditada ante la SETEC, para el dictado de programas de capacitación en Seguridad e Inocuidad Alimentaria.

Está certificada como Auditor líder FSSC 22000. También Certificada por la International HACCP Alliance, en sus Programas Formativos de HACCP Manager y Avanzado.

Ha participado en el Curso Oficial BRC Entendiendo la Norma de Seguridad Alimentaria versión 7.

Ha ejecutado numerosas auditorías de 1ª y 2ª parte por más de 7 años.

Ha colaborado como Auditora de Seguridad Alimentaria Calificada para Retails YUM-KFC.

Es Ingeniera Agroindustrial, Universidad Agraria del Ecuador.

Es Tecnóloga en Alimentos, ESPOL.

## Mayor Información para Inscripciones y Registro:

Jusetty Coello V.

[jusetty.coello@smrconsultores.com](mailto:jusetty.coello@smrconsultores.com)

Teléf: +593-4-5029013 / Móvil: +593-988731466

Paul Seminario L.

[paul.seminario@smrconsultores.com](mailto:paul.seminario@smrconsultores.com)

Teléf: +593-4-5029013 / Móvil: +593-997342493

Guayaquil - Ecuador

## Información para participantes de otros países:

A los participantes cuyo país de residencia no sea el Ecuador y quisieran asistir a este curso Oficial, se les proporcionará toda la información de precios especiales del programa y hospedaje en la ciudad de Guayaquil.

Contactar a: Javier Alvarez  
[javier.alvarez@smrconsultores.com](mailto:javier.alvarez@smrconsultores.com)

Teléf: +593 -4-5029013

Guayaquil - Ecuador

[www.smrconsultores.com](http://www.smrconsultores.com)