CURSO FDA – BPCS
BETTER PROCESS CONTROL SCHOOL
(FDA RECOGNITION PROGRAM)

La Escuela de Mejores Controles de Procesos (BPCS) certifica a los supervisores de sistemas de procesos térmicos, acidificación y de programas de evaluación de cierre de envases para alimentos de baja acidez y acidificados enlatados o envasados en recipientes sellados herméticamente.

Las regulaciones de la FDA 21 CFR 108, 113 y 114 requieren que cada procesador de alimentos enlatados acidificados o de baja acidez deben operar bajo la supervisión contínua de un Supervisor CERTIFICADO durante la producción.

La BPCS proporciona la aplicación práctica de los principios de dichas regulaciones.
Estas regulaciones igualmente aplican a alimentos animales enlatados de baja acidez.

EJECUCIÓN: Guayaquil
Día 1: Miércoles 19 de Abril 2017
Día 2: Jueves 20 de Abril 2017
Día 3: Viernes 21 de Abril 2017
Día 4: Sábado 22 de Abril 2017

HORARIO:
08h30 a 18h00

LUGAR:
Guayaquil: Hotel Holiday Inn Guayaquil - Airport
(Av. de las Américas junto al Aeropuerto Jose Joaquín de Olmedo)

DURACIÓN DEL PROGRAMA:
32 horas presenciales

AGENDA DEL PROGRAMA:

- Presentación del representante de la FDA (Si está disponible)
- Microbiología elementos relevantes
- Principios de los Procesos Térmicos
- Principios de Saneamiento de Planta
- Manejo de envases de Alimentos
- Registros y su control
- Equipo instrumentación y operación de sistemas de procesamiento térmico (SGR)
- Autoclaves
- Cierre de doble sellado de envases metálicos y plásticos
- Envases flexibles y semirígidos
- Certificados y Clausura del evento

DIRIGIDO A:

* Supervisores de operadores de autoclaves e inspectores de sellos.

* Operadores de autoclave e inspectores de sellos.

* Gerentes y dueños de compañías de alimentos deseando entender los reglamentos y los factores que rigen sus procesos.

* Todas las personas involucradas directa o indirectamente en la elaboración, procesamiento, fraccionamiento, empacado y almacenamiento de productos alimenticios que se destinen a los EEUU.

* Profesionales de empresas exportadoras de productos regulados por el Título 21 del Código de Regulaciones Federales (CFR), partes 113 (baja acidez) y 114 (acidificados) y regulaciones similares de la FDA y USDA (USA).

* Gerentes y Mandos medios de empresas relacionadas con procesamiento térmico de alimentos, productos acidificados, envases herméticamente cerrados, envasado aséptico y productos enlatados de baja acidez y acidificados.

* 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.

www.smrconsultores.com

METODOLOGÍA Y EVALUACIÓN:

- Exposiciones magistrales de los conferencistas y facilitadores
- Uso de ayudas audiovisuales
- Talleres vivenciales prácticos
- Evaluación escrita de cada módulo. Incluyendo exámenes aprobados por la FDA y USDA, los cuales constan de 10 a 40 preguntas y para ser aprobados se requiere de una puntuación mínima de 70 / 100.

CERTIFICACIÓN:

Para obtener el Certificado de este curso que acreditará su formación en BETTER PROCESS CONTROL SCHOOL, se debe asistir a todas las sesiones de trabajo, presentaciones y discusiones. Adicional, se debe aprobar los exámenes de los capítulos 2, 4, 5, 6, 7, 8 y uno o más exámenes de los capítulos 9, 10, 15 y 17.

INVERSIÓN:

▶ **Por Participante: $ 945.oo + IVA**

Descuento por inscripción y pago anticipado:
14% de Descuento Pago antes del 24-Marzo
($ 812.oo más IVA)

10% de Descuento Pago antes del 01-Abril
($ 849.oo más IVA)

5% de Descuento Pago antes del 12-Abril
($ 898.oo más IVA)

▶ **Tarifa Empresarial**
(3 ó más participantes): $ 890.oo + IVA p/p

Descuento por inscripción y pago anticipado:
Descuento A partir de 3 personas – Pago antes del 30-Marzo ($ 805.oo más IVA p/p)

Descuento A partir de 3 personas – Pago antes del 05-Abril ($ 835.oo más IVA p/p)

INVERSIÓN INCLUYE:

- Manual Oficial Autorizado por la FDA (Libro en español)
- Exámenes / evaluaciones del Curso
- Certificado emitido por BQBCert y SPA (Reconocido por la FDA)
- Coffee breaks y Almuerzos durante todo el Programa
- Estación permanente de bebidas (café, agua, aromáticas)
- Estacionamiento gratuito durante todo el evento

EXPOSITOR:

Mario Pineda V. (México)

Instructor de SeaFood Products Association (SPA)

Está certificado / licenciado como capacitador líder en temas de calidad, inocuidad y defensa de los alimentos, sistemas HACCP y otros aspectos de acuerdo a programas regulatorios nacionales e internacionales (alianza HACCP para productos del Mar, Alianza internacional HACCP, BPCS-FDA).

Es actualmente Director de Operaciones y Auditor Líder para la división norte américa de bQb-Cert. Lidera servicios de auditoría y capacitación para industrias de alimentos de México, Estados Unidos y Canadá. En años pasados fue responsable de la región de Latinoamérica.

Mario tiene más de 30 años de experiencia en industrias de alimentos, química y farmacéutica. Dicha experiencia incluye un amplio trabajo y servicios de auditoría en organizaciones nacionales o internacionales de producción primaria, empaques, procesamiento, y venta al mayoreo de productos acuícolas. Tiene una amplia experiencia en proyectos, implementación en campo, sistemas de gestión de calidad, inocuidad, y defensa de los alimentos, así como de sistemas de gestión de seguridad, ambiente en el trabajo y protección ambiental.

Está certificado como Auditor líder para diferentes programas (e.g. BRC, IFS, FSSC 22000, SQF, ISO 9000, 14000, OSHAS 18000 etc), que incluyen pero no se limitan a acuacultura, HACCP, calidad, inocuidad y defensa de los alimentos y ha ejecutado numerosas auditorias de 1ª, 2ª, y 3ª parte por más de 20 años.

Es especialista en temas de sistemas de productos mar y pescado, incluyendo producción primaria, y procesamiento, Buenas Prácticas acuícolas, agrícolas, control de residuos, además de HACCP/HARPC, Controles preventivos, evaluaciones de riesgos, procesos térmicos/asépticos, trazabilidad, defensa de los alimentos, tratamiento y manejo de aguas.

Capacitador Líder en Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano de la Alianza FSPCA.

Ha colaborado como experto técnico o delegado ante organismos de normalización nacionales e internacionales (e.g. ISO TC 207, ISO TC 176, 3ª SSI, CODEX Alimentarius y NOMs, Synergy Code-Ethics) relacionados con calidad e inocuidad de los alimentos y diseño sanitario.

Mario es Licenciado en Biología por la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas, Instituto Politécnico Nacional. México.

M en C, © Ingeniería Ambiental. ESIA. Instituto Politécnico Nacional. México.

Mayor Información para Inscripciones y Registro:

Paul Seminario L.
paul.seminario@smrconsultores.com
Teléf: +593-4-5029013 / 5022889 Móvil: +593-9-97342493
Guayaquil - Ecuador

Jusetty Coello V.
jusetty.coello@smrconsultores.com
Teléf: +593-4-5029013 / 5022889 Móvil: +593-9-88731466
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
Teléf: Teléf: +593-4-5029013 / 5022889
Guayaquil - Ecuador

Organizan: GLOBAL SERVICES SM&R TRAINING & CONSULTING · bQb·CERT

www.smrconsultores.com