

CURSO OFICIAL ONLINE

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)



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 G: 26-27-28 Enero

Carga Horaria: 20 horas

Ejecución: Ecuador

Jueves 20 de Mayo de 2021 (09h00 a 17h30)

Viernes 21 de Mayo de 2021 (09h00 a 17h30)

Sábado 22 de Mayo de 2021 (09h00 a 13h30)

Horario:

(GMT-5) Ecuador - Perú - Colombia

Modalidad: **ONLINE**

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".

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, 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 \$ 389.00 más IVA

Descuento por inscripción y pago anticipado: Por participante

23% de Descuento si Pago antes del 30-Abril-2021 (USD \$ 299.00 más IVA)

15% de Descuento si Pago antes del 07-Mayo-2021 (USD \$ 329.00 más IVA)

07% de Descuento si Pago antes del 14-Mayo-2021 (USD \$ 359.00 más IVA)

Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD \$ 349.00 más IVA p/p

Descuento a partir de 3 personas:

Pago antes del 05-Mayo-2021 (USD \$ 289.00 más IVA p/p)

Pago antes del 14-Mayo-2021 (USD \$ 319.00 más IVA p/p)

Inversión incluye:

- Manual - Libro Oficial del Curso FSPCA en formato digital en español
- Material de trabajo para cada participante en formato digital en español
- Certificado 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

Expositora:

Adriana Camacho V. (México)

Trainer of Trainers (ToT) y Lead Instructor FSPCA - Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano, PCQi Human Food - FSMA

- Trainer of Trainers (ToT) y Lead Instructor FSPCA - Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano, PCQi Human Food - FSMA
- Lead Instructor FSPCA – FSVP (Programas de Verificación de Proveedores Extranjeros) - FSMA
- Instructora PrimusGFS aprobada por Azzule Systems.
- Instructora y Proctor ServSafe aprobada por la NRA.
- Con 27 años de experiencia como especialista en Inocuidad para el sector público y privado, específicamente en el desarrollo, evaluación y capacitación para la implementación de estándares de Inocuidad, HACCP y FSMA como requisito para la exportación de Alimentos.
- Instructora HACCP, BPA/BPM, PPR, Gestión de Crisis, Trazabilidad, Retiro, Gestión de la contaminación el contacto cruzado, Cultura de Inocuidad, Mejora Continua, entre otros.
- Candidata a Doctora en Ciencias Bioquímicas Facultad de Química. Universidad Nacional Autónoma de México, UNAM
- Maestra en Ciencias Químicas con especialidad en Bioquímica. Facultad de Química, Universidad Nacional Autónoma de México.
- Licenciatura en Biología. Facultad de Ciencias. Universidad Nacional Autónoma de México, UNAM.



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"

Javier Alvarez D.

javier.alvarez@smrconsultores.com

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889

Guayaquil – Ecuador

Forma de Pago:

Transferencia bancaria, tarjeta de crédito (Paypal).

Aceptamos todas las tarjetas de crédito:



Organiza:



www.smrconsultores.com