

CURSO OFICIAL EN CONTROLES PREVENTIVOS PARA ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO - HAZARD ANALYSIS AND RISK-BASED PREVENTIVE CONTROLS (QUALIFIED INDIVIDUAL) CON LA FSPCA

OBTENGA SU CÓDIGO DE AUTORIZACIÓN COMO QUALIFIED INDIVIDUAL EN CONTROLES PREVENTIVOS (QI)

CURSO PARA TODAS LAS EMPRESAS QUE EXPORTAN ALIMENTOS A LOS EEUU

22, 23 y 24 de junio de 2017
02, 03 y 04 de noviembre de 2017

Lima-Perú



La firma de la Ley de Modernización de la Seguridad Alimentaria (FSMA por sus siglas en inglés) en enero de 2011 es la revisión más profunda del sistema de inocuidad alimentaria en los Estados Unidos desde la Ley de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos de 1938. En el marco de esta Ley se publicó una de las varias normas propuestas por la FSMA titulada "Buenas Prácticas de Manufactura y Análisis de Peligros y Controles Preventivos Basados en el Riesgo para Alimentos de Consumo Humano", cuya Regla Final fue publicada el 17 de setiembre de 2015 en el Registro Federal. Es importante tener en cuenta que el alcance de la Norma de Controles Preventivos incluye sólo los productos que están bajo la jurisdicción de USFDA y que no están cubiertos por una regla actual, por lo tanto, los productores de mariscos y jugo están exentos ya que operan bajo las normas HACCP vigentes; las carnes que se producen bajo jurisdicción USDA también están exentas.

Según la regulación, ciertas tareas deben ser llevadas a cabo o supervisadas por un "individuo calificado en controles preventivos" de acuerdo a un currículo estandarizado reconocido por la FDA y desarrollado por la FSPCA. En este sentido, es de vital importancia el contar con un individuo calificado, el cual haya finalizado con éxito una capacitación en el desarrollo y aplicación de controles preventivos basados en riesgo para todas aquellas empresas que exportan a los Estados Unidos y cuyos productos se encuentren dentro del alcance de la regulación.

No detenga sus exportaciones a los EE.UU. y obtenga su código de autorización como PCQI – Alimentos de Consumo Humano.

Contenido

- ✓ Sesión 1: Introducción
- ✓ Sesión 2: Revisión del plan de inocuidad alimentaria
- ✓ Sesión 3: Buenas Prácticas de Manufactura y otros programas de prerrequisitos
- ✓ Sesión 4: Peligros biológicos para la inocuidad alimentaria
- ✓ Sesión 5: Peligros químicos, físicos y motivados económicamente para la inocuidad alimentaria

- ✓ Sesión 6: Pasos preliminares para elaborar un plan de inocuidad alimentaria
- ✓ Sesión 7: Recursos para preparar planes de inocuidad alimentaria
- ✓ Sesión 8: Análisis de peligros y determinación de controles preventivos
- ✓ Sesión 9: Controles preventivos de proceso
- ✓ Sesión 10: Controles preventivos de alérgenos alimentarios
- ✓ Sesión 11: Controles preventivos de saneamiento
- ✓ Sesión 12: Controles preventivos de cadena de suministro
- ✓ Sesión 13: Procedimientos de verificación y validación
- ✓ Sesión 14: Procedimientos para llevar registros
- ✓ Sesión 15: Plan de retiros del mercado
- ✓ Sesión 16: Revisión de la regulación –CGMP, análisis de peligros y controles preventivos basados en el riesgo para alimentos de consumo humano.

Dirigido a: todas las personas involucradas directa o indirectamente en la elaboración, procesamiento, fraccionamiento, empaquetado y almacenamiento de productos alimenticios de consumo humano, que se destinen a los EEUU; así como autoridades sanitarias, auditores, consultores, capacitadores y público en general interesado en dar soporte a empresas exportadoras.

Expositores:

Blga. Sonia Palomino Salcedo – Gerente Técnico / Consultor Senior de GRUPO FS SAC.



Especialista en Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria, con más de 15 años de experiencia en el diseño, implementación y auditoría de Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria bajo los estándares de BPM, HACCP, BRC, AIB, IFS, SQF, FSSC 22000 y YUM! BRANDS.

Auditor Líder en ISO 9001:2008 e ISO 22000:2005 certificado por el IRCA; Auditor en Sistemas Integrados de Gestión (ISO 9001, ISO 14001 y OHSSAS 18001), Auditor Interno en la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria (BRC) y Auditor Interno en el Sistema FSSC 22000.

Miembro del Comité Técnico de Normalización CTN 131 “Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria” que tiene el objeto la evaluación, elaboración, discusión y aprobación de los Proyectos de Norma Técnica Peruana del Comité.

Dicta cursos en gestión, calidad e inocuidad alimentaria para empresas nacionales e internacionales. Es “Individuo Calificado (QI)” e “Instructor Líder (LI)”, ya que ha completado exitosamente el curso del FSPCA. Calificado para brindar entrenamiento en Controles Preventivos para consumo humano según las últimas regulaciones de la FDA.

Ing. Su-tze Liu Gonzales - Gerente y Consultora del Área de Procesos Térmicos.



Involucrada en la validación de procesos y equipos, capacitación, inspección y auditoría a plantas conserveras y de procesamiento aséptico a nivel regional. Ha capacitado a empresas agro-exportadoras, industriales y de la pesca en Latino América; y a autoridades sanitarias en Perú (DIGESA) y en Colombia (INVIMA).

Ingeniera en Industrias Alimentarias egresada de la Universidad Nacional Agraria La Molina de Perú con especialización en Gestión Empresarial. Diplomada en Gestión de la Inocuidad Alimentaria de la Universidad de Cornell, EEUU. Ha cursado y aprobado cursos técnicos en procesamiento térmico con la Universidad de Louisiana y la Universidad de Purdue, EEUU. Está certificada como Instructor Líder en Controles Preventivos del FSPCA según las últimas regulaciones de la FDA (FSMA).

Realizó una pasantía en la División de Productos de Baja Acidez y Acidificados de la Food & Drug Administration de los EEUU, en donde estuvo involucrada en el Desarrollo e Implementación del Programa de Educación en Alimentos Enlatados de Baja Acidez y Acidificados para América Latina (Perú, Colombia, Ecuador y Chile). Ha trabajado en proyectos de cooperación internacional para el desarrollo de competencias de funcionarios, profesionales de la industria y sector académico en aspectos técnico-normativo relacionados al

procesamiento térmico: DIGESA (Proyecto del Banco Mundial), INVIMA (USAID – Colombia 2006 y 2007), ADEX (Proyecto BID-ADEX en Perú) y Cámara de Comercio de Lima (Proyecto AL-INVEST IV Región Andina de la Comunidad Europea).

Ing. Rosa María Ocampo - Consultor Senior de GRUPO FS SAC.



Ingeniero en Industrias Alimentarias con especialidad en Gestión de la Calidad Total y Productividad (UNALM), Sistemas Integrados de Gestión (UNALM) y Diplomado en Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos (PUCP), egresada de la Universidad Nacional Agraria La Molina con más de 08 años de experiencia en el diseño, implementación y auditoría de Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria bajo los estándares de BPM, HACCP, BRC, AIB, IFS, SQF, FSSC 22000 y YUM! BRANDS.

Auditor Líder en ISO 9001:2008 e ISO 22000:2005 certificado por IRCA, con formación en Gestión de la Calidad e Inocuidad, Buenas Prácticas de Manufactura, HACCP e higiene en la industria de alimentos, ISO 9001, ISO 22000, Normas AIB para la Industria de Alimentos, norma BRC, IFS, SQF 2000

entre otros. Miembro alterno del Comité Técnico de Normalización CTN 131 “Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria”, el cual tiene por objetivo la evaluación, elaboración, discusión y aprobación de los proyectos de normas técnicas peruanas que dicho comité gestiona.

Dicta cursos en gestión, calidad e inocuidad alimentaria y es “Individuo Calificado (QI)” e “Instructor Líder (LI)” ya que ha completado exitosamente los cursos del FSPCA y se encuentra calificado para brindar entrenamiento en Controles Preventivos para Consumo Humano según las últimas regulaciones de FDA.

Lugar y Horario

Sala de capacitación: GRUPO FS SAC

Dirección: Pasaje Monte Azul Nº 120, Oficina 227, Urb. Chacarilla del Estanque, Santiago de Surco,

Horario: De 8:30 am a 5:30 pm

Incluye

-) Manual-Libro (original en español, primera edición 2016)
-) Folder de talleres
-) Certificado Digital de Asistencia de la FSPCA con el respaldo del Institute for Food Safety and Health del Illinois Institute of Technology, el International Food Protection Training Institute y la Association of Food and Drug Officials.
-) Almuerzos
-) Coffee breaks
-) Estancia permanente de café

Costo de Inscripción (pago previo al curso)

Curso	Costo en US Dólares *
Por participante	\$ 450 + IGTV

* No se aceptan pagos diferidos. Los participantes sólo podrán asistir si el curso ha sido pagado previo a la fecha del evento.

¡¡VACANTES LIMITADAS!!

Información Bancaria

Nombre de Beneficiario:	GRUPO FS S.A.C.
Dirección del Beneficiario:	Pasaje Monte Azul 120 Of. 203-204, Urbanización Chacarilla del Estanque, Santiago de Surco, Lima 33, Perú.
Teléfono del Beneficiario:	511-3721734 / 511-3728182
Tipo de Cuenta:	Cuenta Corriente en Moneda Extranjera (Dólares Americanos)
Número de Cuenta:	194-1412926-1-88
Nombre del Banco:	Banco de Crédito del Perú
Dirección de Banco:	Calle Centenario 156, La Molina, Lima 13 – Perú.
Teléfono del Banco:	511-3119898
Código Swift:	BCPLPEPL
Código interbancario*:	002-1-94-001412926-188-90

* Dato aplicable para transferencias entre bancos peruanos.