

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

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

14, 15 y 16 de junio de 2018
20 horas lectivas

Introducción

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 exentos.

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.

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.

Objetivo(s)

Proporcionar a los participantes el conocimiento y las habilidades requeridas para realizar auditorías internas y externas de sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria diseñados bajo la Norma Mundial BRC de Seguridad Alimentaria.

Expositor

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.

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.

Lugar y Horario

- Sala de capacitación de **GRUPO FS SAC**
Av. Del Pinar N° 110 of. 405, Urb. Chacarilla del Estanque, Santiago de Surco, Lima, Perú
- De 8:30 am a 5:30 pm

GRUPO FS

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.
- Coffee breaks
- Estancia permanente de café

Lugar y Horario

- Sala de capacitación de **GRUPO FS SAC**
Av. Del Pinar N° 110 of. 405, Urb. Chacarilla del Estanque,
Santiago de Surco, Lima, Perú
- De 8:30 am a 5:30 pm

Costo Inscripción

Tarifa	Costo en Soles
Individual	S/1,100.00+ IGV = S/1,298.00

Deposito en el Banco de Crédito Cuenta Corriente en Soles

N° 194-1404845-0-52

Cód. Interbancario

N° 002-1-94-001404845-052-93