

**CURSO OFICIAL – INDIVIDUO CALIFICADO EN CONTROLES PREVENTIVOS
PARA ALIMENTOS DE CONSUMO ANIMAL – FSMA / US FDA**

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

CURSO PARA TODAS LAS EMPRESAS QUE EXPORTAN ALIMENTOS A LOS EEUU

23 y 24 de noviembre de 2017

Lima-Perú



La nueva regulación de la US FDA exige que algunas actividades que realizan las empresas que elaboran/procesan, empaican o almacenan alimentos, sean ejecutadas o supervisadas por un “individuo calificado en controles preventivos”, que haya “completado satisfactoriamente la capacitación en el desarrollo y aplicación de controles preventivos basados en el riesgo”.

Por lo anterior, Grupo FS pone a su disposición este curso que será dictado por un Instructor Certificado y miembro del Comité Internacional de Trabajo de la FSPCA (Food Safety Preventive Controls Alliance). El FSPCA es una alianza creada por la US FDA, para la creación y difusión de un “curso estandarizado en controles preventivos”.

El curso utiliza un curriculum estandarizado con material impreso y talleres autorizados por el US FDA. Los talleres grupales permiten poner en práctica los requisitos y contenido del curso. El completar satisfactoriamente este curso le permitirá a usted cumplir con el requerimiento de la nueva regulación.

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

Contenido

- ✓ Introducción al Curso
- ✓ Capítulo 1: Revisión introducción a la regulación
- ✓ Capítulo 2: Capítulo 3: Actuales Buenas Prácticas de Manufactura
- ✓ Capítulo 3: Peligros de Inocuidad en Alimentos para Animales
- ✓ Capítulo 4: Revisión del Plan de Inocuidad Alimentaria
- ✓ Capítulo 5: Determinación del Análisis de Peligros y Controles Preventivos
- ✓ Capítulo 6: Componentes de Gestión de los Controles Preventivos Requeridos
- ✓ Capítulo 7: Controles Preventivos de Proceso
- ✓ Capítulo 8: Controles Preventivos de Saneamiento
- ✓ Capítulo 9: Controles Preventivos con Proveedores
- ✓ Capítulo 10: Plan de Retiro
- ✓ Examen final, certificados y clausura

Dirigido a: todas las personas involucradas directa o indirectamente en la elaboración, procesamiento, fraccionamiento, empaqueo y almacenamiento de productos alimenticios de consumo animal, que se destinen a los EEUU; así como autoridades sanitarias, auditores,

consultores, capacitadores y público en general interesado en dar soporte a empresas exportadoras.

Expositor:

PhD Juan L. Silva – Miembro del FSPCA (Mississippi State University)



Profesor e Investigador, Coordinador de Posgrado, Experto en las áreas de Procesamiento, Inocuidad y Calidad de Alimentos del Departamento de Ciencias de Alimentos y Nutrición de la Universidad de Mississippi (MSU). Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos con mención en Ingeniería Industrial. Maestría y licenciatura en Ingeniería Química de MSU. Tecnólogo en Procesos Químicos del I.U.T, Venezuela.

El Dr. Silva fue miembro del Directorio del Instituto de Tecnólogos de Alimentos (IFT) y de la Asociación de Alimentos Refrigerados. Dirigió la Academia de Ciencias de Mississippi. Dicta cursos en Ingeniería de Alimentos, Tecnología de Preservación de Alimentos, Tecnología Avanzada para Alimentos, HACCP, Buenas Prácticas Agrícolas y en el Programa de Certificación para Inspectores en Inocuidad Alimentaria. Tiene más de 30 años trabajando en sistemas de inocuidad y procesos térmicos. Co-dirige el comité de trabajo internacional para capacitadores del FSPCA y es reconocido como Capacitador de Capacitadores de la FSPCA en Controles Preventivos para La Inocuidad de Alimentos bajo FSMA. Consultor de empresas nacionales e internacionales, ha dictado más de 100 cursos de inocuidad tanto en EEUU como en el exterior.

Lugar y Horario

Sala de Eventos: Por definir
De 8:30 am a 5:30 pm

Incluye

- Manual-Libro (original en inglés, 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	\$ 600 + IGTV
Tarifa corporativa (más de 3 participantes)	\$ 560 + 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.