

CURSO VIRTUAL EN DIRECTO

CURSO OFICIAL: FSPCA CONTROLES PREVENTIVOS DE ALIMENTOS PARA HUMANOS VERSIÓN 2.0
FSPCA PREVENTIVE CONTROLS FOR HUMAN FOOD (VERSION 2.0)

CUMPLA CON LOS REQUISITOS PARA SER UN INDIVIDUO CALIFICADO EN CONTROLES PREVENTIVOS
CURSO PARA TODAS LAS EMPRESAS QUE EXPORTAN ALIMENTOS A LOS EE. UU. BAJO LA REGULACIÓN DE LA FDA

11,12 y 13 de marzo de 2025
09:00 a.m. a 06:00 p.m.

Objetivo:

La regulación sobre Buenas Prácticas de Manufactura, Análisis de Peligros y Controles Preventivos Basados en el Riesgo para Alimentos para Humanos (denominada Controles Preventivos de Alimentos para Humanos) tiene por objeto garantizar la inocuidad en la fabricación, envasado y conservación de los productos alimenticios destinados al consumo humano en Estados Unidos. La regulación requiere que ciertas actividades sean realizadas por un «individuo calificado en controles preventivos». Este curso, desarrollado por FSPCA es un «plan de estudio estandarizado» reconocido por la FDA. Completar con éxito este curso es una forma de cumplir los requisitos de «individuo calificado en controles preventivos».

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 EE. UU. bajo las regulaciones de la FDA; así como autoridades sanitarias, auditores, consultores, capacitadores y público en general interesado en dar soporte a empresas exportadoras.

Contenido

- ✓ Capítulo 0: Prefacio: Visión general del curso para participantes sobre controles preventivos de alimentos para humanos de la FSPCA
- ✓ Capítulo 1: Visión general del plan de inocuidad alimentaria para los controles preventivos de alimentos para humanos
- ✓ Capítulo 2: Buenas Prácticas de Manufactura Actuales y programas de prerrequisito de alimentos para humanos
- ✓ Capítulo 3: Peligros biológicos de inocuidad alimentaria para alimentos para humanos
- ✓ Capítulo 4: Peligros químicos, físicos y motivados económicamente de inocuidad alimentaria para alimentos para humanos
- ✓ Capítulo 5: Pasos preliminares para elaborar un plan de inocuidad alimentaria para alimentos para humanos
- ✓ Capítulo 6: Análisis de peligros para alimentos para humanos
- ✓ Capítulo 7: Determinación de controles preventivos para alimentos para humanos
- ✓ Capítulo 8: Controles preventivos de proceso para alimentos para humanos – Parámetros y valores, incluyendo límites críticos
- ✓ Capítulo 9: Controles preventivos de proceso para alimentos para humanos – Monitoreo y acción correctiva
- ✓ Capítulo 10: Controles preventivos de proceso para alimentos para humanos – Verificación y mantenimiento de registros
- ✓ Capítulo 11: Controles preventivos de alérgenos para alimentos para humanos
- ✓ Capítulo 12: Controles preventivos de saneamiento para alimentos para humanos
- ✓ Capítulo 13: Controles preventivos de cadena de suministro para alimentos para humanos
- ✓ Capítulo 14: Implementación y gestión del plan de inocuidad de alimentos para humanos
- ✓ Capítulo 15: Plan de retiro del mercado de alimentos para humanos
- ✓ Capítulo 16: Revisión de la regulación – Buenas Prácticas de Manufactura actuales, análisis de peligros y controles preventivos basados en el riesgo para alimentos para humanos
- ✓ Apéndice 5: Saneamiento básico para alimentos para humanos
- ✓ Apéndice 6: Zonificación higiénica y monitoreo ambiental para alimentos para humanos
- ✓ Apéndice 7: Revisión de la regulación para controles preventivos de alimentos para humanos

OFICINA PERÚ

Av. Del Pinar 110 Of. 407,
Santiago de Surco, Lima 15038
T. (511) 480 0561
consultasfs@grupofs.com

OFICINA USA

8200 NW 41 ST #315,
Doral FL 33166
T. +1 (305) 464 0048
fsglobal@grupofs.com

Incluye

- Manual Oficial del Curso FSPCA V2.0– Digital (versión publica en inglés)
- Libro de ejercicios del Curso FSPCA – Digital (traducción no oficial en español)
- Certificado oficial de individuo calificado en controles preventivos

Nota: Para completar con éxito el curso, debe evidenciarse la asistencia durante todo el desarrollo de éste y la participación en los talleres. Además de los requisitos de finalización del curso por parte de FSPCA, se requerirá la aprobación de un examen.

Expositores

Blga. Sonia Palomino Salcedo – Gerente Técnico / Consultor Senior de GRUPO FS SAC. –25 años de experiencia.



Bióloga, especialista en gestión de calidad e inocuidad alimentaria, con Diplomado en Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos (PUCP), egresada de la Universidad Nacional San Luis Gonzaga de Ica.

Miembro activo de la Comisión Técnica Nacional del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos y de la Comisión Técnica Nacional del

Codex sobre Higiene de los Alimentos.

Experiencia en capacitación, implementación y auditoría de sistemas de gestión de inocuidad alimentaria en el marco de la regulación nacional y de la FDA y de las normas GFSI para alimentos, materiales de envase y otros sectores de la cadena alimentaria.

Individuo Calificado en Controles Preventivos (PCQI), Adulteración Intencional (IAQI), Inocuidad de Productos Frescos (PSAQI) y con formación oficial en el Programa FSVP de FSMA e Instructor Líder en Controles Preventivos (PCLI). Instructor líder código: e2935c21.

Ing. Rosa María Ocampo - Consultor Senior de GRUPO FS SAC. - 25 años de experiencia.



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.

Experiencia en capacitación, implementación y auditoría de sistemas de gestión de inocuidad

alimentaria en el marco de la regulación nacional, de la FDA y de las normas GFSI para alimentos, materiales de envase y otros sectores de la cadena alimentaria.

Individuo Calificado en Controles Preventivos (PCQI), Adulteración Intencional (IAQI) y con formación oficial en el Programa FSVP de FSMA. Instructor Líder en Controles Preventivos (PCLI) Instructor líder código: 62fcaf28.

Condiciones para el desarrollo del curso:

Los lineamientos detallados a continuación incluyen los requisitos para el dictado de cursos virtuales oficiales por parte de GRUPO FS, así como las políticas y directrices de la Alianza de Controles Preventivos en Inocuidad de los Alimentos (FSPCA). El incumplimiento de los requisitos establecidos para los asistentes invalida su participación en el curso dictado. A solicitud de FSPCA, el curso será grabado a fin de evidenciar la asistencia de los participantes y el cumplimiento de los lineamientos estipulados líneas abajo y en el acuerdo para la participación en cursos virtuales.

Acuerdos y aceptación de condiciones para el dictado del curso:

- De acuerdo con los plazos estipulados por GRUPO FS, el participante deberá firmar en señal de aceptación la carta de compromiso para la participación en cursos virtuales previo al dictado, a través de la cual acepta las condiciones de prestación del servicio y declara contar con los recursos necesarios para su ejecución efectiva, así como mantener la confidencialidad de la información compartida y brindada durante el desarrollo.
- Los asistentes deben enviar, previo a la realización del curso, una copia de una identificación con fotografía (DNI, pasaporte, licencia de conducir etc.) para la verificación de la participación remota.

OFICINA PERÚ

Av. Del Pinar 110 Of. 407,
Santiago de Surco, Lima 15038
T. (511) 480 0561
consultasfs@grupofs.com

OFICINA USA

8200 NW 41 ST #315,
Doral FL 33166
T. +1 (305) 464 0048
fsglobal@grupofs.com

Uso de navegadores, exploradores web y otros:

- Para obtener los mejores resultados, se recomienda los siguientes navegadores:
 - Google Chrome 57 o posterior
 - Mozilla Firefox 52 o posterior
 - Internet Explorer 10 o posterior
 - Microsoft Edge 12 o posterior
 - Apple Safari 10 o posterior
- No mantener abiertas o ejecutar otras aplicaciones durante el dictado del curso.

Sistemas operativos:

Para usuarios de PC o Mac, se requiere emplear las versiones siguientes:

- Windows 7 - Windows 10
- Mac OS X 10.9 (Mavericks) - macOS Mojave (10.14)

Otros compromisos asumidos por el participante:

- Respetar las horas de inicio y tiempo de descanso asignados por el tutor del curso, así como mantener su cámara web encendida durante todo el desarrollo de este.
- Asegurarse del adecuado funcionamiento de equipos y sistemas operativos antes del inicio del curso.
- Cumplir con las tareas y talleres asignados por el tutor, incluyendo plazos de entrega en caso aplique.
- Cumplir con la ejecución y envío de exámenes de acuerdo con los plazos establecidos.
- No copiar, divulgar o compartir la información impartida en el curso con terceros.
- Queda estrictamente prohibido grabar las sesiones del curso o utilizar aplicaciones para generar resúmenes automáticos del contenido impartido.** En caso de incumplimiento, se aplicará una sanción inmediata, que incluirá la **retirada del participante de la capacitación**, sin derecho a reembolso o certificación.

Equipos requeridos para la participación en el curso:

- Conexión confiable y estable de internet, capaz de transmitir correctamente video y audio.
- Cámara web. Se requiere el uso de cámara web de forma obligatoria para facilitar la interacción de los participantes, el instructor y el material del curso. Tiene que mantenerse la cámara encendida y operativa durante todo el desarrollo del curso con el objetivo de verificar su asistencia.
- Uso de micrófono, auriculares y altavoces operativos de forma obligatoria.
- En caso se requiera y el coordinador del curso lo indique, instalar las plataformas y aplicaciones necesarias antes de la ejecución e inicio del curso (Aplicación de escritorio de Microsoft TEAM u otro según corresponda).
- Uso de computadora o equipo que permita una adecuada visibilidad del material del curso. No se recomienda el uso de teléfonos celulares por las limitaciones de espacio y diseño de pantalla.

Inversión:

| Curso | Costo en US\$ dólares |
|---|-----------------------|
| Por participante | \$ 480 + IGV |
| Tarifa corporativa (más de 3 participantes) | \$ 430 + IGV |

Opciones de Pago (indicarlo al momento de la inscripción)**PERÚ - GRUPO FS S.A.C. (Transferencia Bancaria)**

| | |
|------------------------------------|--|
| Nombre de Beneficiario: | GRUPO FS S.A.C. |
| Dirección del Beneficiario: | Avenida Del Pinar 110 Of. 407, Urb. Chacarilla del Estanque, Santiago de Surco, 15038, Lima, 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, 15026, Lima, Perú. |
| Teléfono del Banco | 511-3119898 |
| Código Swift | BCPLPEPL |
| Código interbancario* | 002-1-94-001412926-188-90 |

* Dato aplicable para transferencias entre bancos peruanos.

OFICINA PERÚ

Av. Del Pinar 110 Of. 407,
Santiago de Surco, Lima 15038
T. (511) 480 0561
consultasfs@grupofs.com

OFICINA USA

8200 NW 41 ST #315,
Doral FL 33166
T. +1 (305) 464 0048
fsglobal@grupofs.com

EEUU – FS GLOBAL GROUP (Transferencia Bancaria)

Name of the company: FS GLOBAL GROUP LLC
Address: 8200 NW 41 ST #315, Doral, FL 33166, USA
Telephone: +1(305) 4640048
Type of account: Checking
Account number: 776165752 SWIFT CHASUS33 Routing 021000021
ACH Transfer 776165752 SWIFT CHASUS33 Routing 267084131
Bank Name: CHASE BANK
Bank address: JPMorgan Chase 270 Park Avenue New York, NY 10017
Bank phone: +1(800) 9359935
ZELLE transfer pfranco@grupofs.com

EEUU – FS GLOBAL GROUP (Tarjeta de Crédito)**Informes e Inscripciones:**

- Correo: dramos@grupofs.com
- Celular: 945-639-571
- PáginaWeb: <https://grupofs.com/#EventosFS>

OFICINA PERÚ

Av. Del Pinar 110 Of. 407,
Santiago de Surco, Lima 15038
T. (511) 480 0561
consultasfs@grupofs.com

OFICINA USA

8200 NW 41 ST #315,
Doral FL 33166
T. +1 (305) 464 0048
fsglobal@grupofs.com