

## Curso Virtual

### CURSO OFICIAL SEAFOOD HACCP ALLIANCE

### NORMA HACCP PARA JUGOS

### US FDA CFR 21 PARTE 120

**16, 20, 23 y 17 de setiembre de 2024**

#### Objetivo

La regulación HACCP para jugos requiere que los procesadores de jugos identifiquen los peligros para la inocuidad de los alimentos que tienen una probabilidad razonable de ocurrir con los productos que procesan y que desarrollen planes para el control de esos peligros. Es importante destacar que varias de las regulaciones que la FDA ha emitido en virtud de la FSMA brindan exenciones relacionadas con la reglamentación HACCP para jugos. Es importante, abordar esas exenciones y proporcionar información sobre la relación con las regulaciones de FSMA.

#### Contenido

- ✓ MÓDULO 1: Descripción general de APPCC
- ✓ MÓDULO 2: Actualizaciones regulatorias de jugos
- ✓ MÓDULO 3: Aplicación de los principios HACCP
- ✓ MÓDULO 4: Programas de requisitos previos
- ✓ MÓDULO 5: Descripción general de los peligros
- ✓ MÓDULO 6: Pasos preliminares para HACCP
- ✓ MÓDULO 7: Principios HACCP 1 y 2
- ✓ MÓDULO 8: Principios HACCP 3, 4 y 5
- ✓ MÓDULO 9: Principios HACCP 6 y 7
- ✓ MÓDULO 10: Validación y reevaluaciones
- ✓ MÓDULO 11: Medición de la eficacia

#### Expositor



**Dr. Juan L. Silva. Mississippi State University.** FSPCA- Lead Instructor, Trainer of Trainers en PCQI (humanos y animales), FSVP y PSR. Trainer. Trainer de Seafood HACCP desde 1997, actualizado. Capacitador en otros sistemas HACCP incluyendo jugos y alimentos en general.

Procesamiento, Inocuidad y Calidad de Alimentos del Departamento de Ciencias de Alimentos y Nutrición de la Universidad Estatal 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 25 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.

#### 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

## Material

- ✓ Manual oficial de entrenamiento (ingles digital.
- ✓ Presentaciones power point y otros documentos de apoyo (Español)
- ✓ Cuadernillo de ejercicios (español e inglés).
- ✓ Certificado oficial digital de Capacitación de la MSU

### **Nota:**

- Para obtener el certificado se debe evidenciar asistencia durante todo el desarrollo del curso participación activa y aprobación del examen final.

## Fechas de Ejecución:

Modalidad: Virtual - Duración: 16 Horas

- ✓ Día 1: Lunes 16 de setiembre de 2024 -9:00 a.m. a 4:00 p. m. - 06 horas
- ✓ Día 2: Viernes 20 de setiembre de 2024 -9:00 a.m. a 11:00 a.m. - 02 horas. (exposiciones)
- ✓ Día 3: Lunes 23 de setiembre de 2024 -9:00 a.m. a 4:00 p. m. - 06 horas
- ✓ Día 4: Viernes 27 de setiembre 2024 -9:00 a.m. a 11:00 a.m. - 02 horas. (exposiciones)

## Inversión:

- \$335.00 USD + IGV (Incluye certificado)

## Deposito:

Nº de cuenta: BANCO DE CREDITO

- Cta. dólares: 194-1412926-1-88
- Cta. Interbancaria: 002-1-94-001412926-188-90
- Cod. Swift : BCPLPEPL

## 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. El incumplimiento de los requisitos establecidos por parte de los asistentes puede invalidar su participación en el curso dictado. 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 realizar la identificación y verificación de la participación remota; p.ej. los participantes proporcionaran una identificación visual (DNI, pasaporte, etc.) durante el curso, o puede solicitar que envíen una identificación antes del curso

#### 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:**

1. 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
2. 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)

**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.

**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.

**Informes e Inscripciones:**

- Correo: [dramos@grupofs.com](mailto:dramos@grupofs.com)
- Celular: 945-639-571