

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

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

CURSO PARA TODAS LAS EMPRESAS QUE EXPORTAN ALIMENTOS A LOS EE. UU. BAJO LA REGULACIÓN DE FDA

01 al 05 de marzo de 2021
Horario: 3:00 pm a 7:00 pm

Objetivo:

Proporcionar a los participantes información básica respecto a inocuidad alimentaria, los lineamientos para la elaboración del plan de inocuidad y los requisitos de la regulación sobre controles preventivos para alimentos de consumo humano que les permita la implementación de la norma en su organización y obtener su registro como individuos calificados.

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 FDA; así como autoridades sanitarias, auditores, consultores, capacitadores y público en general interesado en dar soporte a empresas exportadoras.

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.

Fechas de Ejecución:

Modalidad: Online

- ✓ Día 1: lunes 01 de marzo de 2021 – 03:00 pm a 07:00 pm
- ✓ Día 2: martes 02 de marzo de 2021 - 03:00 pm a 07:00 pm
- ✓ Día 3: miércoles 03 de marzo de 2021 - 03:00 pm a 07:00 pm
- ✓ Día 4: jueves 04 de marzo de 2021 - 03:00 pm a 07:00 pm
- ✓ Día 5: viernes 05 de marzo de 2021 - 03:00 pm a 07:00 pm

Duración: 20 Horas

Expositores

Biga. 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.

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 alimentos de consumo humano según las últimas regulaciones de la FDA

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 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 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 entre otros.

Dicta cursos en gestión, calidad e inocuidad alimentaria y 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 alimentos de consumo humano según las últimas regulaciones de la FDA.

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 por parte de los asistentes puede invalidar 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 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

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.

Costo Inscripción:

- \$ 400.00 dólares + IGV

Deposito:

Nº de cuenta: BANCO DE CREDITO

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

Informes e Inscripciones:

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

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.

Incluye

- Manual-Libro Oficial del Curso FSPCA – Digital
- Manual de Trabajo Oficial del Curso FSPCA – Digital
- Certificado Digital de Capacitación de la FSPCA con el respaldo del Institute for Food Safety and Health del Illinois Institute of Technology (con código - Individuo Calificado en Controles Preventivos).

Nota: Para obtener el certificado se debe evidenciar asistencia durante todo el desarrollo del curso y aprobación del examen final.