|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
|  |

 | **COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERU** |
|  | **CONSEJO DEPARTAMENTAL DE LIMA** |
|  | **CAPÍTULO DE INGENIERÍA PESQUERA** |
|  |  |

**CURSO**

**ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)**

**PARA PESCADOS Y MARISCOS**

**Versión 2011**

1. **PROPOSITO**

Proveer capacitación y educación al personal de la industria pesquera y acuicultura así como a los reguladores, en los requisitos de seguridad sanitaria o inocuidad, durante el procesamiento y la importación de pescados y mariscos, establecidos en las regulaciones de los Estados Unidos de Norteamérica y de importancia significante en el marco del Tratado de Libre Comercio entre Perú con los EEUU.

1. **OBJETIVOS**
* Desarrollar el contenido del curso, de acuerdo al Protocolo de la Asociación de Oficiales de Alimentos y Medicinas de los EEUU. (AFDO).
* Capacitar y actualizar a los participantes, con la más reciente versión del Sistema HACCP 2011, inclusive en lo pertinente, a lo relacionado con el Acta de Modernización de la Seguridad Alimentaria o Inocuidad de los Alimentos.
* Estandarizar la capacitación basados en un equipo de entrenadores calificados y certificados, así como materiales de capacitación actualizados.
* Formación de cuadros de personal capacitados mediante un programa de entrenamiento estandarizado, que puedan asumir los requerimientos de las regulaciones sanitarias.
1. **PARTICIPANTES**

El curso está dirigido al personal profesional de la industria pesquera y de las agencias de inspección sanitaria de pescados y productos proveniente de la acuicultura.

1. **EXPOSITORES**

El curso es presentado por los Ings. Carlos Alegre Salazar y Marcelina Leyton Gordillo, profesionales pesqueros con una amplia experiencia nacional e internacional en los temas de calidad y seguridad sanitaria o inocuidad, inclusive reconocimiento y acreditación del AFDO. (The Association of Food and Drug Officials)

1. **PROGRAMA**

El modelo de programa fue desarrollado por personal de las agencias federales y estatales de control sanitario, investigadores y académicos de universidades especialistas en el campo de la inocuidad alimentaria y personal de la industria de los EEUU comprometido en el procesamiento de pescados y mariscos.

El curso sigue el programa de Capacitación y Educación desarrollado por la Alianza Nacional de HACCP de los Estados Unidos para Mariscos y Pescados (SHA) en la versión actualizada al 2011, para asistir en el cumplimiento de los requisitos de seguridad sanitaria en la producción o importación de pescado y mariscos a ese país.

**Programa**

**ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)**

**PARA PESCADOS Y MARISCOS. Versión 2011**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Fecha** | **Hora** | **Tema** | **Expositores** |
| Sábado19.05.12 | 08.30 - 09.00 | Registro y entrega de materiales. |  |
| 09.00 - 09.15 | Introducción | Ing. Alegre |
| 09.15 - 10.45 | Norma HACCP para Pescados y Mariscos USA | Ing. Alegre |
| 10.45 - 11.00 | Coffe break |  |
| 11.00 - 12.30 | Normativa sanitaria nacional y su equivalencia con la de USA | Ing. Alegre |
| 12.30 - 13.30 | Almuerzo |  |
| 13.30 - 14.00 | Recursos para Preparar Planes HACCP. Guía de Peligros y Manual del Sistema HACCP versión 2011 | Ing. Leyton |
| 14.00 - 15.00 | Programas Prerrequisitos | Ing. Alegre |
| 15.00 - 16.15 | Pasos preliminares para el HACCP | Ing. Leyton |
| Domingo20.05.12 | 09.00 - 09.45 | Peligros que afectan la seguridad sanitaria de Pescados y Mariscos | Ing. Alegre |
| 09.45 – 10.00 | Coffe break |  |
| 10.00 – 12.30 | Principio 1: Análisis de Peligros | Ing. Leyton |
| Principio 2:Determinación de Puntos Críticos de Control | Ing. Leyton |
| 12.30 - 13.30 | Almuerzo |  |
| 13.30 - 16.15 | Conformación de grupos de trabajo. Práctica de Análisis de Peligros.  | Ings. Alegre/ Leyton |
| Sábado26.05.12  | 09.00 - 09.45 | Principio 3: Establecimiento de los Límites Críticos | Ing. Leyton |
| 09.45 - 10.00 | Coffe break |  |
| 10.00 - 12.30 | Principio 4: Monitoreo de los Puntos Críticos de Control | Ing. Leyton |
| Principio 5: Acciones Correctivas | Ing. Leyton |
| 12.30 - 13.30 | Almuerzo |  |
| 13.30 - 14.30 | Principio 6: Determinación de los Procedimientos de Verificación | Ings. Alegre/ Leyton |
| 14.30 - 15.00 | Principio 7: Procedimientos de Mantenimiento de Registros  | Ing. Leyton |
| 15.00 - 16.15 | Desarrollo de Planes HACCP. Conformación de grupos de trabajo: Moluscos Bivalvos vivos, productos provenientes de acuicultura, perico fresco, conservas de anchoveta. Pre-requisitos y Pasos preliminares | Ings. Alegre/ Leyton |
| Sábado02.06.12 | 09.00 - 09.45 | Repaso  | Ing. Alegre |
| 09.45 - 10.00 | Coffe break |  |
| 10.00 - 12.30 | Sesión de trabajo sobre el Desarrollo de Plan HACCP. Aplicación de los 7 principios HACCP. Grupo 1: Moluscos bivalvos vivos. Grupo 2: Productos provenientes de acuicultura.Grupo 3: Perico frescoGrupo 4: Conservas de anchoveta | Ing. LeytonIng. Alegre |
| 12.30 - 13.30 | Almuerzo |  |
| 13.30 – 14.15 | Plan HACCP. Implementación, mantenimiento y actualización. | Ing. Leyton |
| 14.15 – 16.15 | Presentación de resultados de Sesiones de Trabajo**.** Planes HACCP de los 4 Grupos de Trabajo. | Ings. Alegre/ Leyton |
| Total: 32 horas lectivasHora lectiva = 45 minutos  |

1. **LUGAR**

Sede del Consejo Departamental de Lima**:** Calle Marconi 210, San Isidro.

1. **FECHAS DE DICTADO**

19 de mayo, de 08.30 a 16.15 horas

20, 26 de mayo y 02 de junio, de 09.00 a 16.15 horas

1. **CERTIFICACION**

Certificado a nombre del Colegio de Ingenieros del Perú, Capitulo de Ingeniería Pesquera.

1. **INVERSION**
2. **MAYOR INFORMACION**

Secretaría del Capítulo (Srta. Esther Galán)

Teléfono: 202-5019; email: pesqueros@ciplima.org.pe

Ing. Oscar Vásquez: 999 941 007

Materiales: Incluye copia del programa de capacitación 2011 (5ª Edición)

|  |
| --- |
| **Ing. Carlos Alegre Salazar****Ingeniero Pesquero**Ingeniero Pesquero con especialización en tecnología pesquera, inspección y calidad de pescado, organización e implementación de servicios de inspección, normalización de productos, legislación sanitaria, salud pública, establecimiento e implementación armonizada de medidas sanitarias aplicadas en el contexto del comercio internacional de alimentos de origen pesquero y acuícola, con estudios de post-grado en instituciones especializadas en Suecia, Dinamarca, Canadá y los Estados Unidos de Norteamérica.Con más de 30 años de experiencia en la actividad pública y privada, así como en organismos internacionales especializados, en el campo del desarrollo e implementación de sistemas de gestión para la calidad y sanidad en la industria pesquera, así como, en el diseño y planificación de Servicios de Inspección en el ámbito nacional e internacional. Participación activa en la elaboración e implementación de la regulación sanitaria pesquera, normas de calidad de productos y la Gestión de Programas Nacionales de Control Sanitario en la Actividad Pesquera y Acuícola.Con amplia experiencia como expositor, instructor y entrenador en eventos internacionales y nacionales referidos a la legislación sanitaria y temas de salud pública relacionados con la calidad y sanidad de productos pesqueros. |

|  |
| --- |
| **Ing. Marcelina Leyton Gordillo****Ing. Pesquero**Ingeniero Pesquero con especialización en tecnología de procesamiento de productos pesqueros refrigerados y congelados, calidad de productos, aseguramiento de calidad, calidad total en cadenas de producción de alimentos, establecimiento e implementación armonizada de medidas sanitarias aplicadas en el contexto del comercio internacional de alimentos de origen pesquero y acuícola, con estudios de post-grado en Rusia, así como, con especialización en Nueva Zelanda, Holanda y Taiwan, con entrenamiento en instituciones a nivel nacional e internacional. Con más de 20 años de experiencia en la actividad pública y privada, en el desarrollo, implementación y aplicación de programas de higiene, buenas prácticas de manufactura, sistemas de aseguramiento de calidad y control de calidad en la industria pesquera y a nivel de organismos de innovación tecnológica.Participación activa en la elaboración e implementación de normas y regulaciones sanitarias nacionales en el ámbito pesquero y la gestión de Programas Nacionales de Control Sanitario en el Ambiente Acuícola de Moluscos Bivalvos, Crustáceos y Peces. Con amplia experiencia como expositora, instructora y entrenadora en eventos internacionales y nacionales referidos a la verificación de la aplicación de la normativa sanitaria pesquera y acuícola, tecnologías de procesamiento para productos frescos, congelados, curados y sistemas de aseguramiento de calidad basado en Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control HACCP. |