

Al final de este programa de formación, los participantes serán capaces de:

- Realizar un análisis de riesgo y determinar los controles preventivos mediante la gestión de un Plan de Inocuidad Alimentaria (HARPC).
- Validar tus controles preventivos.
- Definir proceso, alérgenos de los alimentos, el saneamiento y la cadena de suministro preventiva de los controles.
- Discutir los requisitos de verificación, validación, y mantenimiento de registros.
- Cumplir con Ley FSMA, al contar con el apoyo de un profesional calificado y aprobado para implementar adecuadamente la ley FSMA.
- El curso está diseñado para formar al individuo calificado ante la US FDA, para gestionar los controles preventivos (PCQI) dentro de vuestra organización.

Inversión:

S/. 1000.00 (Mil y 00/100 nuevos soles)

Precio incluido IGV

Banco de la Nación:

Instituto Tecnológico de la Producción

Cuenta Corriente: 00-000-281662

CCI: 01800000000028166207 ITP

Cuenta detracción: 00-007-035284

Informes

mchavarr@itp.gob.pe

citepes_piura@itp.gob.pe

073-218610 / 943807586

Horario:

9:00 a.m. a 1:00 p.m.

2:00 p.m. a 6:00 p.m.

16, 17 y 18 de Noviembre
(Duración 24 horas: 8hr/día)

Certificación

Código de Autorización como Qualified Individual (Qi)

Lugar

Auditorio del Colegio de Ingenieros - Piura
Calle Las Dalias s/n esquina con Av. Las Palmeras.
Urbanización Los Geranios - Piura

Materiales

Incluye presentaciones impresas en español, manual libro, coffee breaks, y certificado digital 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.

CAPACITACIÓN EN PRODUCTIVIDAD Y TECNOLOGÍA PESQUERA:

Curso Oficial - Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano – FSMA / US FDA



OBTENGA SU CÓDIGO DE AUTORIZACIÓN COMO QUALIFIED INDIVIDUAL (QI)

CITE pesquero
Piura



CITE pesquero
Piura

La fecha de cumplimiento de la norma sobre Controles Preventivos de los Alimentos para Consumo Humano de la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA) de la FDA comenzó para algunas empresas en septiembre de 2016.

Objetivo del curso

El programa del curso FSPCA se basa en la colaboración de las autoridades federales y estatales reguladoras (FDA), los investigadores de seguridad alimentaria, académicos y educadores y por último los representantes de la industria alimentaria de Estados Unidos.

QI

Este programa es entregado por un auditor líder FSPCA. La FSPCA desarrolló el curso que es reconocido por la US FDA, y es el que actualmente se dicta.

Contenido

- Generalidades: Examen de ingreso
- Capítulo 1: Introducción al Curso y a los Controles Preventivos.
- Capítulo 2: Generalidades del Plan de Inocuidad Alimentaria.
- Capítulo 3: Buenas Prácticas de Manufactura y Otros Programas Prerrequisitos.
- Capítulo 4: Peligros Biológicos de Inocuidad Alimentaria.
- Capítulo 5: Peligros Químicos, Físicos y de Motivación Económica de Inocuidad Alimentaria.
- Capítulo 6: Pasos Preliminares para el Desarrollo del Plan de Inocuidad Alimentaria
- Capítulo 7: Recursos para Preparar Planes de Inocuidad Alimentaria.
- Capítulo 8: Determinación del Análisis de Peligros y Controles Preventivos.
- Capítulo 9: Controles Preventivos de Proceso.
- Capítulo 10: Controles Preventivos con Alimentos Alérgenos.
- Capítulo 11: Controles.

Expositora:



Nuri Gras Rebolledo

Instructor Líder en Controles Preventivos de Inocuidad de alimentos de la Alianza FSPCA - Consultor Experto en Calidad e Inocuidad de los Alimentos y Metrología Química para organismos internacionales como OIEA, FAO, OPS para América Latina y El Caribe. Director Técnico Consultora Food Intelligence Net-FINET. Chile.

La Sra. Gras ha sido consultor experto en inocuidad y calidad de los alimentos y metrología química para organismos internacionales como OIEA, FAO, OPS para América Latina y El Caribe. Ha trabajado como Gerente y Científica en Organizaciones Públicas y Privadas, con más de 30 años de trayectoria, incluyendo la Comisión Chilena de Energía Nuclear (CCHEN) como Jefa de la Unidad de Metrología Química, Gerente de Innovación y Tecnología del Laboratorio Labser. Además, fue Secretaria Ejecutiva de la Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria (ACHIPIA) en el periodo 2012-2014.