



PERÚ

Ministerio de la Producción



Instituto Tecnológico de la Producción



CAPACITACIÓN EN PRODUCTIVIDAD Y TECNOLOGÍA PESQUERA:

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

# QI

**OBTENGA SU CÓDIGO DE AUTORIZACIÓN COMO QUALIFIED INDIVIDUAL (QI)**

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.

**El curso está diseñado para calificarte ante la US FDA, para gestionar los controles preventivos (PCQI) dentro de vuestra organización.**

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.

### 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

### 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:

mchavarri@itp.gob.pe  
citepes\_piura@itp.gob.pe  
073-218610 / 943807586

**CITE** pesquero  
Piura

[www.itp.gob.pe](http://www.itp.gob.pe)



COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERÚ

