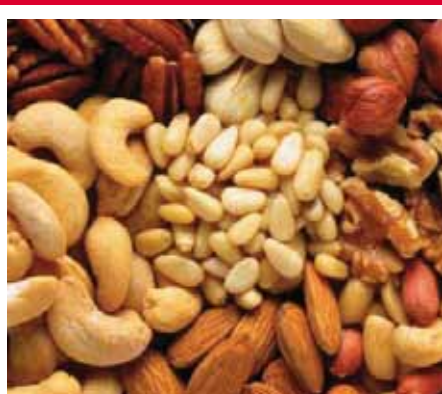


Nicaragua

PREPARESE PARA EXPORTAR

CURSO-OFICIAL

FSPCA - Individuo Calificado en Controles Preventivos de Alimentos para Humanos.



- Su organización exporta alimentos o algún componente alimentario a USA?
- Actualmente su organización tiene implementado un HACCP, sabe si cumple con los requisitos de la nueva Ley de Modernización de la Inocuidad de FDA para seguir exportando?
- Sabe que es obligatorio contar con personal competente en temas de controles preventivos, a partir de Septiembre 2016?

Estas preguntas y otras serán aclaradas en este curso con certificado oficial reconocido por FDA. **No pierda la oportunidad de estar preparado!!!!**

Este curso ha sido diseñado por la Alianza de la Inocuidad en la Producción de Alimentos con los Controles Preventivos para Alimentos (FSPCA) en colaboración con la FDA. El curso es enseñado por un Instructor Líder de la FSPCA en Controles Preventivos de Alimentos para Humanos; y reúne los requisitos de "Individuos Calificados en Controles Preventivos (PCQI)".

Los Participantes recibirán el certificado oficial de FSPCA como Persona Calificada en Controles Preventivos y este certificado es otorgado por La Asociación de Oficiales de Alimentos y Drogas (AFDO).

Sobre la instructora:



Daniela Innamorato - Instructora Líder en Controles Preventivos para la Inocuidad de los Alimentos. Es Licenciada en Bromatología por la Universidad de Nacional de Entre Ríos (UNER) - Rep. Argentina. Cuenta con un post grado como Especialista en Ingeniería en Calidad. Universidad Tecnológica Nacional - Rep. Argentina.

Su carrera se ha desarrollado en vinculación con la industria internacional de proteínas en funciones de alta dirección en el desarrollo y producción de proyectos en Uruguay, Canadá y los Estados Unidos.

Comenzó su carrera internacional como docente y auditor de LSQA actualizando continuamente sus conocimientos en Inocuidad Alimentaria y en los esquemas GFSI. Su labor profesional la ha desempeñado tanto en el ámbito privado, como público en diversas organizaciones vinculadas al sector agroalimentario desempeñando las funciones de Jefe de Laboratorio, Gerente, Vicepresidente, Consultora, Representante Regional, Docente y Auditora Internacional.

19, 20 y 21

Octubre

de 8:00 a 17:00 hs.

Lugar:

Instalaciones del Campus central de la Universidad de Ingeniería de Managua, UNI.

Avenida Universitaria Managua, Nicaragua.

Precio:
US\$ 850.00

Cupos Limitados

Indicaciones Especiales:

- El material del curso será proporcionado en versión electrónica, por medio de un dispositivo USB
- Asistir preferentemente con un ordenador personal, laptop, tablet u otro dispositivo de manejo de información digital.



La Food Safety Modernization Act (FSMA por sus siglas en inglés) de la FDA ha generado diferentes regulaciones y requisitos para asegurar la inocuidad de los alimentos que se consumen en los Estados Unidos.

En setiembre del 2015 se publicó la regulación sobre Controles Preventivos en Alimentos para Humanos la cual establece la obligatoriedad de contar con un Individuo Calificado en Controles Preventivos (PCQI por sus siglas en inglés) en cada empresa para realizar ciertas actividades. El individuo calificado es el responsable de elaborar, implementar y verificar el Plan de Inocuidad de Alimentos Basado en Riesgo de la empresa.

El presente curso desarrollado por la Food Safety Preventive Controls Alliance FSPCA es el curriculum estandarizado reconocido por la FDA para cumplir el requisito de la regulación sobre Controles Preventivos. Si bien este curso no es obligatorio, al completarlo el participante obtendrá el certificado oficial de Individuo Calificado en Controles Preventivos otorgado por la Association of Food And Drug Officials AFDO, el Institute of Food Safety and Health y el International Food Protection and Training Institute.

Objetivo del Curso

Al completar satisfactoriamente el curso, el participante recibirá el certificado que lo reconoce como PCQI en cumplimiento con la regulación de Controles Preventivos en Alimentos para Humanos

Dirigido a:

El curso está dirigido a líderes de equipos de inocuidad de alimentos, gerentes y directores de calidad, producción y capacitación, miembros de equipos HACCP responsables de la gestión inocuidad de los alimentos en empresas. Así mismo está indicado para consultores con la intención de fungir como PCQI en empresas que lo requieran y para docentes que realicen actividades de transferencia de tecnología y asesoría a pequeñas y medianas empresas. Como requisitos mínimos el participante debe tener conocimientos básicos de buenas prácticas de manufactura de alimentos, higiene y saneamiento.

Contenido del Curso

El curso se desarrollará en tres días consecutivos siguiendo el siguiente programa oficial:

Día 1

1. Introducción al Curso y Controles Preventivos
2. Revisión del Plan de Inocuidad de Alimentos
3. Buenas Prácticas de Manufacturas y otros programas de pre-requisitos
4. Peligros biológicos para la inocuidad de alimentos
5. Peligros químicos, físicos y económicamente motivados para la inocuidad de alimentos
6. Pasos preliminares para desarrollar el Plan de Inocuidad de Alimentos
7. Recursos para desarrollar Planes de Inocuidad de Alimentos

Día 2

8. Análisis de peligros y determinación de controles preventivos
9. Controles Preventivos en el Proceso
10. Controles Preventivos para alérgenos alimentarios
11. Controles Preventivos de saneamiento
12. Controles Preventivos en la Cadena de Suministros

Día 3

13. Procedimientos de Verificación y Validación
14. Procedimientos de mantenimiento de registros
15. Plan de retiro (Recall) de productos del mercado
16. Visión general de la regulación. Buenas Prácticas de Manufactura y Análisis de Peligros y Controles Preventivos Basados en Riesgo en Alimentos para Humanos

Reconocimiento:

A los participantes que culminen satisfactoriamente la capacitación se les otorgarán dos certificados de asistencia:

- Diploma de participación otorgado por INTERCER y UNI, (firmado por Gerencia de INTERCER, Barcelona y Rector de UNI),
- Certificado de asistencia, avalado y registrado por FDA (Food and Drug Administration).

Mayor información:

Jeaneth Rodriguez
Directora Regional INTERCER CENTROAMÉRICA
e-mail: jeaneth.rodriguez@intercer.es
Tel. (505) 8409 6970

Suyen Córdoba Chamorro
Directora de Fuentes Alternas de Energía
Universidad Nacional de Ingeniería
e-mail: suyen.cordoba@dfae.uni.edu.ni
Tel: (505) 2278 3133
Tel. móvil: (505) 8787 1117

Auspiciantes:

