



Exportadores de Alimentos a los Estados Unidos - FSMA reglamento §507 de FDA

CURSO OFICIAL FSPCA EN CHILE: INDIVIDUO CALIFICADO EN CONTROLES PREVENTIVOS (PCQI) PARA ALIMENTO ANIMAL

2017

20
HORAS

La regulación requiere de, al menos, un PCQI por empresa para todos aquellas organizaciones que exportan alimento animal, o alimento para la producción de alimentos de origen animal, a exportar a USA.

La Alianza de Controles Preventivos para la Inocuidad de Alimentos, FSPCA, es un ente público-privado creado por la Administración de Alimentos y Medicamentos (Food and Drug Administration, FDA) de Estados Unidos y el Instituto para la Inocuidad Alimentaria y la Salud (Institute for Food Safety and Health, ISFH) del Illinois Institute of Technology.

La misión principal de la FSPCA es respaldar la producción de alimentos inocuos mediante el desarrollo y la entrega de un currículo básico que cuenta con el reconocimiento de la FDA (Food and Drug Administration) como apoyo a la industria de producción de alimento animal para cumplir los requisitos de la nueva ley FSMA de FDA Regulación § 507 de controles preventivos "Current manufacturing practice, Hazard Analysis, and Risk-based Preventive Controls for Food for Animals" este reglamento requiere que ciertas actividades sean cubiertas por un Individuo Calificado en Controles Preventivos" (PCQI).

El curso incluye contenidos teóricos, estudio de casos y ejercicios prácticos, que permitirán comprender los principios y la aplicación de los conceptos de Controles Preventivos impulsados por FDA en el marco de FSMA.



FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE

VALOR CURSO

\$379.500 - US\$580

por participante. (Incluye valor del Certificado FSPCA)

IMPORTANTE

La empresa se reserva el derecho de modificar las fechas de ejecución y/o suspender un curso de no contar con el grupo mínimo y/o razones de fuerza mayor.

En caso de no anular con 48 hrs. de anticipación se procederá a cobrar el 50% del valor del curso.

QUIÉNES DEBERÍAN PARTICIPAR

- Profesionales que lideran los sistemas de inocuidad de alimento para animales , en especial empresas que exportan a los Estados Unidos o que venden su producto a empresas que exportan a este país.
- Profesionales de empresas que deseen reevaluar los planes HACCP y otros sistemas de gestión de la inocuidad para darle el enfoque de controles preventivos basados en riesgos.
- Encargados de asuntos normativos y regulatorios del ámbito público o privado.
- Académicos, consultores, asesores y auditores del área inocuidad y calidad de alimento para producción animal.
- Profesionales en la nutrición animal y otros afines.

OBJETIVOS

1. Conocer el reglamento §507 de controles preventivos del FSMA que aplica a alimentos para consumo humano *Current Good Manufacturing Practice, Hazard Analysis, and Risk-based Preventive Controls for Food for Animals regulation § 507*
2. Familiarizarse con los requisitos y terminología establecida por FSMA en relación a los Planes de Inocuidad Alimentaria para producción animal.
3. Cumplir con los requisitos que establece el FDA para individuo calificado en controles preventivos : 1) Preparación de los planes de inocuidad, 2) Validación de los controles preventivos, 3) Revisión de registros, 4) Re-análisis del plan de inocuidad y otras actividades apropiadas para el alimento animal.
4. Implementar un Plan de Inocuidad Alimentaria en la producción de alimento animal efectivo, más allá del cumplimiento de las regulaciones para los exportadores de alimentos a USA.

TEMAS EN EL CURRÍCULO

Prefacio: Introducción al curso

Capítulo 1: Descripción e introducción de la regulación

Capítulo 2: Buenas prácticas de manufactura actuales (FSMA § 507)

Capítulo 3: Peligros de inocuidad en alimento animal

Capítulo 4: Descripción del plan de inocuidad

Capítulo 5: Análisis de peligros y determinación de controles preventivos

Capítulo 6: Componentes requeridas para los controles preventivos

Capítulo 7: Controles preventivos de proceso

Capítulo 8: Controles preventivos de saneamiento

Capítulo 9: Controles preventivos aplicables a la cadena de proveedores

Capítulo 10: Plan de retiro

INFORMACIÓN GENERAL

NOMBRE:

Habilidades Para El Diseño E Implementación De Un Sistema De Inocuidad.

CÓDIGO SENCE:

12-37-9404-32

DURACIÓN:

20 horas en tres días

HORARIO:

Día 1: 8:30 a 17:30

Día 2: 8:30 a 17:30

Día 3: 8:30 a 12.30

REGISTRO DE PARTICIPANTES:

08:15 a 08:30 hrs. Se solicita llegar puntual, por la nueva modalidad de inscripción con Libro de Clases Electrónico.

LUGAR EJECUCIÓN

SANTIAGO

INCLUYE

Archivador con manual oficial del curso, coffee break, almuerzos, Diploma de participación de Eurofins y Certificado internacional de participación en curso Oficial de Controles Preventivos para formación de Individuos Calificados otorgado por AFDO (Association of Food and Drugs Officials- Food Safety Preventive Control Alliance FSPCA y ISFH del Illinois Institute of Technology.



CONTACTO

Tel.: +56 2 2240 0659

Email: formacionCl@eurofins.com

Web: www.eurofins.cl

CONSULTE POR MODALIDAD DE CURSO CERRADO



LEAD INSTRUCTORS

Ivonne Lozano, Ph.D. University of Chile

-Lead Instructor for FSPCA Preventive Controls for Human Food. Institute for Food Safety and Health, Illinois Institute of Technology-International Food Protection Institute- Association of Food and Drug Officials.

-Lead Instructor for FSPCA Preventive Controls for Animal Food Institute for Food Safety and Health, Illinois Institute of Technology-International Food Protection Institute- Association of Food and Drug Officials.

-AFDO (Association of Food and Drug Officials) Lead Instructor:

Seafood Hazard Analysis and Critical Control Points (Seafood HACCP) and Sanitation Control Procedures (SCP).

Experto en inocuidad alimentaria ha sido relator líder en cursos para organismos internacionales como AFDO (Association of Food and Drug Officials), Seafood HACCP Alliance, International HACCP Alliance para América Latina con cerca de 58 entrenamientos oficiales impartidos. Ha trabajado en investigación y desarrollo en el área de alimentos en Organizaciones Públicas y Privadas, con más de 15 años de trayectoria.

Ha participado como conferencista y relatora en diferentes eventos académicos y científicos a nivel nacional e internacional y se ha desempeñado como directora de proyectos de fondos concursables nacionales e internacionales para el sector público y privado en el área de Alimentos.

Licenciada en Química y Biología especialidad Tecnología de Alimentos de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad de Sonora México, Magister en Administración de Recursos de la Universidad Autónoma de Baja California, México, Doctor de la Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile y postdoctorado en genómica funcional.