

Auspicia:



Organiza:



2^{da} Edición

PREPARESE PARA EXPORTAR

Curso-Oficial

FSPCA CONTROLES PREVENTIVOS

en 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!!!!**

Sobre la instructora:



Gisela Kopper, ingeniera en alimentos con maestría en ciencia y tecnología de alimentos de Iowa State University. Es instructora líder en Controles Preventivos para la Inocuidad de los Alimentos. Fue Analista Internacional de Asuntos

Regulatorios de la Oficina Regional para América Latina de la FDA. Más de veinticinco años de experiencia en gestión de la innovación tecnológica, inocuidad de alimentos, procesamiento y envasado de alimentos. Sólida vinculación con el sector agroexportador y empresas de alimentos, en asesorías para diseño de plantas, procesos, gestión y equipamiento. Extensas y fuertes relaciones internacionales con las principales organizaciones gremiales de la ciencia y tecnología de alimentos.

Beneficio para socios de la Unión de Exportadores del Uruguay: **10% de descuento.**

05, 06 y 07
Octubre

de 9:00 a 17:00 hs.

Lugar:

Unión de Exportadores del Uruguay.

Av. Uruguay 917
piso 1

Precio:
USD 690 + IVA

(incluye materiales oficiales, breaks y almuerzo)

Cupos Limitados



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.

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 prerrequisitos
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

Consultas e inscripciones: capacitacion@lsqa.com

