QUALITY CERTIFICATION SERVICES

PROGRAMA INTRODUCTORIO DE VERIFICACION DE PROVEDORES EXTRANJEROS (FSVP) Y CAPACITACION DE CONTROLES PREVENTIVOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA PARA ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO (PCQI-HF)

REGISTRARSE AQUI

Si exporta alimentos a los Estados Unidos, o piensa hacerlo pronto, este curso es para usted. Durante 3 días usted aprenderá sobre la nueva regulación de los Estados Unidos denominada Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA), y específicamente sobre los programas conocidos como FSVP y el Reglamento de Controles Preventivos. Bajo estas normas las plantas de procesamiento deben tener una persona entrenada y designada como un Individuo Calificado en Controles Preventivos (PCQI) para implementar y mantener un Plan de Inocuidad Alimentaria. ¿Por qué debe cualificarse como un **PCQI**?

Bajo esta regulación, ciertas tareas deben ser realizada por un PCQI,

- Preparación de un Plan de Inocuidad Alimentaria
- Validación de los Controles Preventivos
- Revisión de Registros
- Reanálisis del Plan de Inocuidad Alimentaria

¿Por qué es Necesario un Plan de Inocuidad Alimentaria?

El Plan de Inocuidad Alimentaria es el documento principal que guía el Sistema de Controles Preventivos de Inocuidad Alimentaria. El Plan de Inocuidad Alimentaria utiliza un enfoque de sistema para identificar los riesgos que requieren controles preventivos para prevenir enfermedades o lesiones transmitidas por los alimentos.

¿Quiénes deben Participar de la Capacitación PCQI?

Los operadores de instalaciones abarcadas bajo los requisitos de control preventivo en 21 CFR 117 son aquellos que fabrican, procesan, envasan o mantienen alimentos humanos. En general, las instalaciones que tienen como requisto registrarse con el FDA bajo las regulaciones actuales están incluidas. Esto se aplica tanto a los procesadores de alimentos nacionales como extranjeros que exportan alimentos cubiertos por 21 CFR 117.

CURSO DE 3.0 DIAS

Mayo 31, 2017 9am – 5pm
Junio 01, 2017 9am – 5pm
Junio 02, 2017 9am – 5pm

Currículo Estandarizado Reconocido por

COSTO $550

Incluye los materiales del curso, certificado, almuerzo, y meriendas

Instructores:

David E.Gombas,Ph.D.

El Dr. Gombas ha brindado asistencia en la materia de la inocuidad de los alimentos, microbiología, reglamentación y políticas públicas a la industria de productos frescos durante más de 40 años. El fue Vicepresidente de Inocuidad Alimentaria y Tecnología de United Fresh Produce Association. David ha formado parte de varios grupos asesores de inocuidad alimentaria, como el Grupo de Trabajo Técnico Nacional de los Estados Unidos para GLOBALG.A.P. y el Comité Asesor Nacional de Criterios Microbiológicos para Alimentos (NACMCF). Su formación professional incluye una licenciatura en Ciencias de la Alimentación y Microbiología Alimentaria de la Universidad de Rutgers, un Master Sc. del Instituto de Tecnología de Massachusetts y un PhD de la Universidad de Massachusetts. También ha trabajado con la Administración de Alimentos y Drogas de los Estados Unidos para desarrollar cursos de capacitación HACCP para investigadores del FDA.

Mario Velasco, Ph.D

Director del Programa de Inocuidad Alimentaria / GAPs y Gerente del Esquema GLOBALG.A.P. en QCS. El Dr. Velasco colabora en el desarrollo de varias normas de GAP / inocuidad alimentaria, así como proporciona capacitación a los auditores y productores a nivel mundial. Obtuvo su Ph.D. en Texas A & M University, Texas, USA.

Certificado Emitido por

Ubicación: Plaza del Sol, Joaquín José Orrantia González, Guayaquil