



Organiza para toda América y el Caribe, y para toda la industria de alimentos

CAPACITACIÓN PRESENCIAL

DOS CURSOS complementarios, ACREDITADOS INTERNACIONALMENTE CON GRAN VALOR CURRICULAR
Los cursos son dictados por instructores líderes reconocidos como tales por las organizaciones que acreditan estas capacitaciones

CONTROLES PREVENTIVOS EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS para USO HUMANO IMPLEMENTACIÓN DE PLANES HACCP

IMPORTANCIA DE ESTA CAPACITACIÓN PARA EL PARTICIPANTE Y PARA SU EMPRESA

Curso: Implementación Planes HACCP para toda la industria de alimentos, acreditado por International HACCP Alliance

Curso diseñado en formato taller, con análisis de casos prácticos propuestos por los participantes, con el fin de lograr alimentos inocuos (basado en los procesos tecnológicos pero también en el capital humano de las organizaciones) dado el cúmulo de experiencias que sobre estos temas, obtenidas en varios países, tiene el cuerpo docente

La acreditación tiene VALIDEZ MUNDIAL y es certificada con la emisión del sello dorado en los respectivos diplomas de aprobación

Los participantes quedan, al finalizar el curso, registrados en la nómina de la International HACCP Alliance como capacitados según su metodología y lineamientos



Curso: Controles Preventivos en la Fabricación de Alimentos según lineamientos de FDA para exportadores a EEUU, acreditado por FSPCA

De acuerdo a los lineamientos de FDA en cuanto a requisitos actuales de exportación a EEUU, en función de la nueva Ley de Modernización en Inocuidad

Según la misma, como mínimo un Profesional de cada Planta exportadora de alimentos a EEUU deberá estar capacitado en esta temática y recibir una capacitación dictada por un experto acreditado (Lead Instructor habilitado) y es un currículum aprobado por FDA

Curso especialmente dirigido a toda empresa alimentaria que exporte o vaya a exportar su producción o parte de ella, a EEUU.

El certificado lo extiende la Alianza de Controles Preventivos para la Inocuidad de Alimentos (FSPCA)

Además aquellos que aprueben el Curso de Controles Preventivos quedarán habilitados según los lineamientos y exigencias de FDA como parte de la exigencia de exportación a EEUU



Programa del "Curso de Controles Preventivos según lineamientos de FDA para exportadores a EEUU, certificado por FSPCA y currículum FDA"

Día 1

- Introducción. Generalidades sobre controles preventivos. Reglamentación sobre controles preventivos
- El plan de Inocuidad de Alimentos
- Buenas prácticas de manufactura y otros programas de prerrequisito
- Peligros biológicos
- Peligros químicos, físicos y peligros presentes por motivos económicos
- Pasos preliminares para la elaboración del plan de inocuidad de alimentos
- Recursos necesarios para preparar planes de inocuidad de alimentos

Docente:
Dr. Alejandro Castillo



Día 2

- Revisión y preguntas sobre temas anteriores
- Análisis de peligros y determinación de controles preventivos
- Controles preventivos basados en el proceso
- Controles preventivos para alérgenos en alimentos
- Controles preventivos de saneamiento
- Controles preventivos de la cadena de suministro

Día 3

- Revisión y preguntas sobre temas anteriores
- Procedimientos de verificación y validación
- Procedimientos de mantenimiento de registros
- Plan de retiro del mercado (recall)
- Revisión de la reglamentación – GMP, Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls for Human Foods (BPM, Análisis de Peligros y Controles Preventivos Basados en el Riesgo para Alimentos de Consumo Humano)
- Conclusiones

* Cierre del curso

Programa del Curso "Implementación de Planes HACCP para toda la industria de alimentos" acreditado por International HACCP Alliance

1er. Día

- Registro y entrega de materiales
- Descripción del curso y objetivos
- Introducción a la Inocuidad de Alimentos y el sistema HACCP.
- Enfermedades transmitidas por alimentos. Impacto en la Salud Pública y en la Economía
- Historia del sistema HACCP, impacto de los programas HACCP en la inocuidad alimentaria
- Peligros en los alimentos. Identificación y Control. Descripción de peligros biológicos, químicos y físicos.
- Programas de prerrequisito. Interrelación entre Buenas Prácticas de manufactura (GMP), Procedimientos Operativos Estándar de Saneamiento (SSOP) y HACCP
- Actividades Pre-HACCP y principios HACCP 1 y 2
- Grupos de trabajo, principios 1 y 2.

Docente:
Dr. Eduardo Erro



2do. Día

- Grupos de trabajo, principios 1 y 2 (discusión plenaria)
- Principios HACCP 3, 4 y 5
- Grupos de trabajo, principios 3, 4, y 5
- Grupos de trabajo, principios 3, 4, y 5 (discusión plenaria)
- Principios HACCP 6 y 7
- Grupos de trabajo, principios 6 y 7
- Grupos de trabajo, principios 6 y 7 (discusión plenaria)
- Preparación de informes de grupo

3er. Día

- Preparación de informes de grupo. Presentación de informes finales (resumen del plan HACCP)
- Discusión plenaria
- Fuentes de error en la implementación de planes HACCP.
- Implementación práctica y mantenimiento de planes HACCP.
- Papel del equipo HACCP, la gerencia y el personal de Planta
- Elementos de Gestión para entender HACCP como un Sistema
- Preguntas y respuestas, conclusiones y cierre del curso

En algunas capacitaciones, además se brindará los cursos de HACCP Avanzado (Validación/Verificación), Auditoría e ISO 22000

Lead instructores habilitados para estas capacitaciones



Lic. Luisa Cáceres



Dr. Eduardo Erro



Alejandro Castillo

Estamos a sus órdenes para todo lo que necesiten de información sobre esta importante capacitación

qlconsul @ vera.com.uy

www.quality-international.org

Dirección Quality International