



FACULTAD DE CIENCIAS
AGRONÓMICAS
UNIVERSIDAD DE CHILE



CURSO OFICIAL FSPCA DE CONTROLES PREVENTIVOS PARA LA PRODUCCION DE ALIMENTOS INOCUOS
12, 13 y 14 de Julio 2016
SANTIAGO

FSPCA Preventive Controls for Human Food

**FDA FOOD SAFETY
MODERNIZATION ACT**

FSMA

FSPCA
FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE

La Alianza de Controles Preventivos de Inocuidad de Alimentos, FSPCA, es un ente público-privado a cargo de establecer, coordinar y monitorear el contenido estandarizado de entrenamiento del programa de Controles Preventivos de Inocuidad de los Alimentos en base a los requisitos de la Ley FSMA. La persona que complete el entrenamiento puede utilizar el certificado de la Alianza FSPCA para respaldar su condición de Persona Calificada en Controles Preventivos de Inocuidad de Alimentos y así liderar y respaldar los Planes de Inocuidad.

El programa de este curso oficial de la FSPCA tiene como objetivo que las empresas y profesionales relacionadas con la producción y exportación de alimentos para EEUU puedan comprender el alcance, aplicación y exigencias de los requisitos de FSMA en relación a la regulación sobre controles preventivos. En este curso el participante podrá comprender los requisitos relacionados con las buenas prácticas de manufactura, los principios de inocuidad basado en riesgos y las consideraciones propias de sus aplicaciones en los procesos, de modo que puedan implementar las mejores prácticas que mejor cumplan con los requisitos para asegurar productos inocuos, dependiendo de la naturaleza de sus productos y procesos.



Food Safety Modernization Act

CONTENIDOS

- Capítulo 1: Introducción al Curso y Controles Preventivos
- Capítulo 2: Revisión general de los Planes de Inocuidad Alimentaria
- Capítulo 3: Buenas Prácticas de Manufactura y otros Programas de Prerrequisitos
- Capítulo 4: Peligros Biológicos relacionados con los Alimentos
- Capítulo 5: Peligros Químicos, Físicos y de Impacto Económico
- Capítulo 6: Pasos Preliminares en el Desarrollo de los Planes de Inocuidad Alimentaria
- Capítulo 7: Recursos para los Planes de Inocuidad Alimentaria
- Capítulo 8: Análisis de Peligros y Determinación de Controles Preventivos
- Capítulo 9: Controles Preventivos de Procesos
- Capítulo 10: Controles Preventivos de Alérgenos de Alimentos
- Capítulo 11: Controles Preventivos de Sanitización
- Capítulo 12: Controles Preventivos de la Cadena de Abastecimiento
- Capítulo 13: Procedimientos de Verificación y Validación
- Capítulo 14: Procedimientos de Mantenimiento de Registros
- Capítulo 15: Plan de Recall
- Capítulo 16: Revisión General de Regulaciones – Análisis de Peligros y Controles Preventivos de Inocuidad de Alimentos basados en riesgo

QUIÉNES DEBERÍAN PARTICIPAR

- Profesionales que lideran los sistemas de inocuidad de alimentos en las empresas de procesamiento de alimentos, en especial en empresas que **exportan a los Estados Unidos**.
- Responsables de Sitios registrados ante el FDA
- Responsables de asuntos normativos y regulatorios del ámbito público o privado.
- Consultores y auditores del área inocuidad y calidad de los alimentos.
- Otros profesionales afines.

INFORMACIÓN PARA INSCRIPCIONES

DATOS DE INSCRIPCIÓN CURSO OFICIAL CONTROLES PREVENTIVOS DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Nombre Sence: Técnicas Para Implementación De Controles Preventivos Para La Producción De Alimentos

Código Sence: 1237949347

Duración: 20 horas en dos días y medio

Valor: \$380.000.- (valor incluye certificado FSPCA)

10% de descuento para Colegiados Colegio Ingeniero de Alimentos Chile

10% de descuento para Colegiados Colegio Ingeniero Agrónomos Chile

Horarios:

12 de Julio 14:00 a 18:00 hrs.

13 y 14 de Julio de 09:00 a 13:00 y 14:00 a 18:00 hrs.

Dirección: Salón 3M, Calle Sta Isabel 1001, Santiago, Región Metropolitana

Incluye: Archivador con manual del curso, coffee break, almuerzos (días 13 y 14 de Julio), Diploma de participación de Grupometa y Certificado Internacional otorgado por FSPCA.

CONTACTO PARA INSCRIPCIÓN

EMAIL: katherine.vera@grupometa.cl

FONO: +56 223078735

CONTACTO PARA CONSULTAS

EMAIL: tatiana.astorga@grupometa.cl



INSTRUCTOR LIDER FSPCA



Nuri Gras R.

Consultor Experto en Calidad e Inocuidad de los Alimentos y Metrología Química.

Director Técnico de la Consultora FoodIntelligence Net-FINET. Chile.

Instructor Líder en Controles Preventivos de Inocuidad de alimentos de la alianza FSPCA

La Sra. Gras ha sido consultor experto en inocuidad y calidad de los alimentos y metrología química para organismos internacionales como OIEA, FAO, OPS para América Latina y El Caribe. Ha trabajado como Gerente y Científica en Organizaciones Públicas y Privadas, con más de 30 años de trayectoria, incluyendo la Comisión Chilena de Energía Nuclear (CCHEN) como Jefa de la Unidad de Metrología Química, Gerente de Innovación y Tecnología del Laboratorio Labser. Además, fue Secretaria Ejecutiva de la Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria (ACHIPIA) en el periodo 2012-2014.

Ha sido Presidenta en dos periodos de la Sección Latinoamérica y de El Caribe de la AOAC Internacional. Actualmente es miembro del Comité Científico de la Comisión Latinoamericana de Residuos de Plaguicidas (LAPRW). Ha sido invitada 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.

La Sra. Nuri Gras es Licenciada en Química de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas de la Universidad de Chile, un diplomado en Innovación en Gestión de la Innovación y Tecnología de la Universidad Alberto Hurtado (Chile) y Universidad de Notre Dame (EEUU), diplomado HACCP en el Instituto de Nutrición y Tecnología de Alimentos (INTA) de la Universidad de Chile y estudios de Magíster en Nutrición y Alimentos, en el INTA (Universidad de Chile).