

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control & Procedimientos de Control Sanitario para el Procesamiento de Pescados y Mariscos

I Edición
9 abril 2018



FDA - 21 CFR Part 123.10



La Alianza Nacional de HACCP para Mariscos y Pescados (SHA – por sus siglas en inglés = National Seafood HACCP Alliance), ofrece un programa de capacitación y educación actualizado, conveniente, para asistir en el cumplimiento, a nivel comercial y normativo, de los requisitos existentes para la inocuidad de los productos durante el procesamiento y la importación de cualquier pescado o marisco en los Estados Unidos.

El programa de la SHA ha sido estructurado en base a colaboraciones entre inspectores federales y estatales de alimentos, investigadores académicos y educadores en el tema de inocuidad alimentaria, y diversos representantes de la industria de mariscos y pescados y acuicultura que realizan actividades comerciales en los Estados Unidos.

El Protocolo de la SHA es mantenido por la Asociación de Oficiales de Alimentos y Drogas de EEUU (AFDO) y el programa y los materiales están diseñados de forma que cumplan con los requisitos de capacitación establecidos en el Título 21 del Código de Regulaciones Federales (CFR - por sus siglas en inglés = Code of Federal Regulations) Parte 123.10 del programa de inspección de HACCP de mariscos y pescados de la Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos.

Un individuo capacitado en HACCP es aquel que ha completado satisfactoriamente capacitaciones reconocidas por la FDA para la aplicación de HACCP a productos pesqueros (o que al menos sean equivalentes a capacitaciones recibidas bajo el “programa estandarizado” reconocido por la FDA), o aquel que ha adquirido estos conocimientos a través de la experiencia laboral.



OBJETIVOS

Este curso provee una capacitación para la industria de mariscos y pescados en concordancia con los requisitos reglamentarios establecidos por la norma de la Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos (FDA - por sus siglas en inglés: Food and Drug Administration) de diciembre de 1995, conocida como Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control de Mariscos y Pescados (HACCP - por sus siglas en inglés: Seafood Hazard Analysis and Critical Control Point).

Dicha regulación entró en vigencia en diciembre de 1997 para garantizar la inocuidad en el procesamiento e importación de mariscos y pescados hacia los Estados Unidos. La regulación establece que aquellas personas responsables de desarrollar y modificar un plan de HACCP y de revisar sus registros deben recibir una capacitación.

Este curso contiene la información necesaria para que tanto usted como los miembros de su equipo puedan cumplir con los requisitos de capacitación descritos en las regulaciones de la FDA.

AFDO extenderá los certificados de “individuo capacitado en HACCP” a los participantes que hayan completado y aprobado los cursos de la SHA:

1. “HACCP: Capacitación en Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control” (En inglés: “HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Point Training”)

El curso de HACCP ayuda a los participantes a tener las herramientas para desarrollar un análisis de peligros y un plan HACCP y así como para desarrollar, implementar, monitorear, corregir, documentar y verificar el plan HACCP.

2. “Procedimientos de Control Sanitario para el Procesamiento de Pescados y Mariscos” (En inglés: “Sanitation Control Procedures for Processing Fish and Fishery Products”).

El curso de SCP aporta las herramientas para desarrollar procedimientos operativos estándar de saneamiento (POES) y herramientas para desarrollar, implementar, monitorear, corregir, documentar y verificar los POES.

DIRIGIDO A

El programa con 4 días (32 horas) de duración, está dirigido específicamente a Profesionales relacionados con la manipulación, elaboración y transformación de productos de la pesca y acuicultura, así como también a inspectores y auditores de sistemas de calidad e inocuidad alimentaria.



ORGANIZACIÓN DEL EVENTO:

Ciudad: VIGO.
Fechas: 9 al 12 de abril de 2018.

Celebración: Restaurante Marcos.
<http://www.marcosrestaurante.es/>
Camiño da Devesa, 55, 36317 Vigo, Pontevedra +34 986 25 15 62
Maps: 42°14'43.4"N 8°40'20.7"W
<https://goo.gl/maps/C7oPAb62pi52>



ORGANIZACION.

- TEINCO *Tecnología Alimentaria*.

LEAD INSTRUCTOR

- **Juan L Silva, Ph.D** (Food Processing & Safety Mississippi State University).

FORMACIÓN.

- 32 horas
- Horario: 09:00h a 14:00h y 15:15h a 18:15h
- Lunes 9 a jueves 12 de abril 2018
 - HACCP & POES: lunes 9 a miércoles 11
 - SCP: jueves 12.

COFFEE BREAK y COMIDA. Incluidos.

MATERIAL DEL CURSO.

- Identificador.
- Material oficial del curso en formato electrónico.
- Libreta de notas y bolígrafo.
- Manuales oficiales en castellano y formato electrónico: (HACCP & SCP)



INSTRUCTOR

JUAN L. SILVA

Profesor e Investigador

Procesamiento, Inocuidad y Calidad de Alimentos,

Departamento de Ciencia de los Alimentos,

Nutrición y Promoción de la Salud

Mississippi State University

(Universidad del Estado de Misisipi)



Juan es original de Venezuela y reside en EUA. Obtuvo su licenciatura y maestría en Ingeniería Química y Doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Ha trabajado en la Universidad desde 1985, actualmente es profesor e investigador. Él trabaja en la elaboración de alimentos, la calidad y la inocuidad, en frutas y vegetales y nueces y en los productos pesqueros y acuícolas entre otros, y en el uso de subproductos para alimento animal y su manipulación. Ha graduado más de 80 estudiantes de posgrado y ha publicado más de 200 trabajos científicos y más de 400 presentaciones científicas. Su área académica es ingeniería y procesamiento de alimentos con énfasis en inocuidad y procesos eficientes. Es capacitador de capacitadores en Buenas Prácticas Agrícolas y en la Regla de Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos, Capacitador de Capacitadores en Sistemas de Inocuidad como HACCP en productos pesqueros y Procedimientos de Control de saneamiento (desde 1997), cárnicos, F&V, y jugos; en productos enlatados (BPCS) y en refrigerados y congelados, productos refrigerados y congelados, análisis de peligros y validación de procesos entre otros. Ha ofrecido más de 100 capacitaciones a nivel nacional e internacional. Ha conducido/liderado más de 20 capacitaciones en BPCS, desarrollado procesos térmicos para productos, y asesorado a muchas compañías en procesos térmicos. Fue reconocido por sus colegas como “Fellow” del IFT y es Capacitador en Latinoamérica, Sureste de Asia y otras partes del mundo (más de 25 países). Es ahora capacitador de capacitadores en Controles Preventivos para Alimentos de consumo humano y en Programas de Verificación de Proveedores Extranjeros, y en Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos, e Instructor líder en Controles Preventivos para Alimentos de consumo animal. También se desempeña como asesor técnico de USDA-FSIS para la implementación de sistemas de inocuidad para los Siluriformes. Fue Director de la IFT y ahora lidera el grupo de red de capacitadores internacionales de la FSPCA. Es consultor y asesora tanto a entes privadas como a entes gubernamentales.



Inscripción

9 al 12 de abril 2018, de 9:00h a 18:15h, en Vigo.

Tarifas del curso por persona (IVA no incluido)

Clientes TEINCO	900 €
No clientes	1200€

PLAZAS LIMITADAS A 25 ASISTENTES

(por orden de inscripción)

Fecha límite inscripción: viernes **23 de marzo** o hasta cubrir plazas disponibles.

La reserva de plaza se realiza con el comprobante del ingreso de la inscripción
en la cuenta bancaria:

LA CAIXA ES32 2100 1657 8702 0006 2300

Enviar el comprobante de pago al correo acaride@teinco.es

Si el asistente decidiera cancelar la inscripción, deberá hacerlo por escrito con una antelación mínima de 10 días antes de la celebración del curso para que TEINCO pueda realizar el reembolso de la inscripción.



Inscripción

DATOS DEL ASISTENTE Y DE LA EMPRESA

Nombre y apellidos	
Cargo en la empresa	
DNI	
Email	
Empresa	

Actividad			
CIF		Actividad	
Dirección completa			
Teléfono		Web	

Otros asistentes

Nombre y apellidos		DNI	
Cargo		Email	
Nombre y apellidos		DNI	
Cargo		Email	
Nombre y apellidos		DNI	
Cargo		Email	

En _____, a _____ de _____ de _____

Firma y Sello de la empresa.

TEINCO se reserva el derecho de cancelar el curso en el caso de que no se alcance un número mínimo de asistentes.

Si le interesa bonificar las horas de la formación a través de la Fundación Estatal para la formación en el Empleo, consúltenos sin compromiso.

La inscripción deberá realizarse antes del viernes 23 de marzo si desea solicitar la bonificación de las horas.