



FORMACION

FSPCA controles preventivos para la alimentación humana

Ley del FSMA (FDA) EE. UU

Preventive controls qualified individual standardized Curriculum



La nueva Ley del FSMA/FDA, (EE. UU.) introduce grandes cambios que afectan a la industria nacional estadounidense, así como a la extranjera, en su totalidad. Estos cambios aplican específicamente a **TODAS** las empresas que fabriquen, manipulen, guarden, procesen, empaqueten, alimentos, suplementos dietéticos para seres humanos.

Los cambios legislativos están enfocados a los temas relativos a los controles preventivos sobre seguridad alimentaria entre otros. En este sentido, es la primera vez que el FDA requiere una serie de controles comprensivos de prevención que van desde el control de proveedores y abarca todos los pasos de la cadena de alimentos para minimizar las probabilidades de que existan problemas en la industria con respecto a la seguridad alimentaria y contaminación. La empresa **deberá cumplir con los requisitos de la nueva Ley del FSMA, para el día 19 de septiembre del año 2016, salvo determinadas excepciones.**

Las preparaciones de los documentos relativos a los controles preventivos deberán ser ELABORADOS y/o supervisados por un “Preventive Controls Qualified Individual” o “persona calificada en controles preventivos”, según lo indica la Sección § 117.4 (§ 117.180(c)) del FSMA. Este curso cuenta “con un currículo estandarizado” para entrenar a la persona autorizada en controles preventivos de seguridad alimentaria para seres humanos.

De acuerdo a la Norma de Controles Preventivos de Alimentos para Seres Humanos, el “preventive controls qualified individual” deberá supervisor y/o ejecutar: la preparación de los Manuales de Seguridad Alimentaria, validar los controles preventivos, revisar los ¿records? pertinentes, reanalizar los Planes de Seguridad de Alimentos y otras actividades que indica la sección § 117.180 and 507.53 de la Ley FSMA.

Igualmente, para las empresas que ya están vendiendo en los EE. UU el cumplimiento de las particularidades de la Ley del FSMA, será exigido por los distribuidores, importadores, Broker y clientes de las empresas extranjeras, bajo el programa de Verificación de proveedores extranjeros, también parte de esta nueva Ley.

El entrenamiento durará 20 horas, según currículo estandarizado que se indica en esta convocatoria. El curso solo podrá ser impartido por una persona autorizada a tales efectos, conocido como “Líder instructor” o “Lead Instructor”

Este es el único curso reconocido en la actualidad que cumple con los requisitos obligatorios de la Ley para ser un **“preventive controls qualified individual”**.

Al completarse con éxito, el participante estará preparado para cumplir los criterios de una persona cualificada en controles preventivos, que puede manejar un programa de seguridad alimentaria de acuerdo con el Análisis de Peligros y la Regla controles preventivos de la Ley FSMA.

A QUIEN VA DIRIGIDO EL CURSO

Todas las personas que estén implicadas en los temas de seguridad alimentaria, (alimentos y suplementos dietéticos) incluyendo el personal de dirección en las áreas de seguridad de alimentos de las empresas del sector de alimentos y suplementos dietéticos.

El programa de formación dura 20 horas y está dirigido específicamente para la industria de alimentos y suplementos dietéticos.

QUIENES DEBEN ASISTIR:

- Personal de fábricas en las áreas de microbiología, producción, técnicos y laboratorios
- Supervisores de Operaciones / Mantenimiento
- Directores/ responsables de producción y fabricación
- Directores/ responsables de calidad
- Supervisores de los inspectores de Salud Pública y control sanitario
- Profesionales responsables de la cadena de suministro y proveedores
- Auditores
- Microbiólogos
- Responsables de certificaciones de calidad y trazabilidad
- Gerentes de empresas agroalimentarias
- Broker o intermediarios agroalimentarios
- Personal de seguridad alimentaria
- Responsables de productos
- Inspectores de salud pública

- Coordinadores de los sistemas de calidad
- Responsables de la cadena de proveedores

CONTENIDO DEL CURSO:

- Introducción al Curso de Controles Preventivos
- Desarrollo de un Plan de Seguridad Alimentaria
- Los programas de requisitos previos y buenas prácticas de la industria
- Riesgos de Seguridad Alimentaria químicos, físicos, ambientales y económicamente motivados
- Análisis de Peligros y controles preventivos
- Control de Proceso Preventivo y Análisis de Riesgos
- Control Preventivo de Alimentos Alérgenos
- Control preventivo saneamiento
- Control preventivo-cadena de suministro
- Procedimientos de verificación y validación
- El mantenimiento de registros
- Plan de Recuperación

FECHAS DEL CURSO: 19 al 22 de octubre de 2020

LUGAR: Plataforma Virtual aprobada por la FSPCA

INVERSIÓN:

Afiliados: \$900.000 + IVA

No afiliados: \$1.150.000 + IVA

PONENTE: Dra. TANIA A. MARTINEZ, PhD, Abogada y Lead Instructor para el FSPCA Preventive Controls for Human Food Course. Lead Chair of the International Working Group (Food Safety), for the FCSPA Alliance of the FDA, ToT (Trainer of Trainers) for Human Food for the FCSPA (FSMA), QUALIFIED FOOD SAFETY AUDITOR (FSMA- FDA), TRAINER OF TRAINER FOR FISH AND SEAFOOD HACCP (ALLIANCE RECOGNIZED BY THE FDA), TRAINER OF TRAINER FOR INTERNATIONAL HACCP ALLIANCE (Meat and poultry products), PSA LEAD TRAINER FOR THE



PRODUCE SAFETY RULE (PRODUCE SAFETY ALLIANCE/ FSMA), LEAD INSTRUCTOR (SPROUT ALLIANCE) (FDA), LEAD INSTRUCTOR (FSVP/FDA), LEAD INSTRUCTOR (ANIMAL FOOD) FCSPA, MEMBER OF THE International Work Group (IWG) of the International Committee of the FCSPA (FDA Alliances for FSMA), FOOD SAFETY EXPERT (FSE) of the FCSPA (Alliance of the FDA for FSMA), TTT for Sanitation Operator (GMA); TTT for GMP's (GMA), IHT Global Gap, CO-Editor of the Cereals Magazine FDA, USA.