FORMACION

FSPCA controles preventivos para la alimentación humana

Ley del FSMA (FDA) EE. UU

Preventive controls qualified individual standardized Curriculum

- ***Curso dictado por entidad oficialmente acreditada por el FDA-FSMA para el programa de gestión de seguridad de alimentos FDA-FSMA"***

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

La legislación está enfocada a los temas relativos a los controles preventivos sobre seguridad alimentaria, entre otros. En este sentido, el FDA requiere una serie de controles comprehensivos 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. Toda empresa **deberá cumplir con los requisitos de la Ley FSMA desde el 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, brokers y clientes de las empresas extranjeras, bajo el programa de Verificación de proveedores extranjeros, también parte de esta nueva Ley.

info@demosglobal.es/ www.demosglobal.es

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 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 2 días y medio (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

PONENTE: Dra. TANIA A. MARTINEZ, PhD. Es un Lead Instructor para el FSPCA Preventive Controls for Human Food Course.

FECHAS DEL CURSO: 7 al 10 de Julio del 2020

REQUISITOS Y DETALLES A TOMAR EN CUENTA:

- Se requiere que la persona que se inscriba tenga experiencia en temas de Buenas Prácticas de Fabricación y Manuales de Análisis de Peligros y control de puntos críticos.
- Todos los participantes deben cumplir con estar presentes durante el curso completo.