








# CURSO HACCP PARA PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS PESQUEROS

## Curriculum estandarizado del FDA



	5-6 octubre 2020 <i>(16 horas)</i>		Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación Molina de Segura (Murcia)
	Mañana: de 09:00 a 14:00 Tarde: 15:00 a 18:00		INSCRIPCIONES
	CURSO PRESENCIAL. Máximo 20 plazas		

**"APRENDA A VERIFICAR A SUS PROVEEDORES DE PRODUCTOS DE LA PESCA"**

*Recuerde que de acuerdo a la nueva Ley FSMA-FDA, Ud. es responsable por cualquier daño ocasionado a los consumidores derivados de la falta de verificación de los proveedores de ingredientes con los que se fabrique un alimento que vaya a ser exportado a los EEUU*

**EL CURSO SE IMPARTE INTEGRAMENTE EN ESPAÑOL**

### NORMAS A TENER EN CUENTA:

- **USO OBLIGATORIO DE MASCARILLA.**
- **ASIENTOS FIJOS ADJUDICADOS PARA CADA PARTICIPANTE RESPETANDO LA DISTANCIA DE SEGURIDAD.**
- **EN LA SALA HABRÁ GEL DESINFECTANTE.**
- **EN CASO DE CIERRE DE ESPACIO AÉREO, REBROTE O CUALQUIER OTRA CAUSA RELACIONADA CON EL COVID 19 NO SE CELEBRARÁ EL CURSO.**

Este programa está diseñado para que las empresas cumplan con el entrenamiento necesario requerido por el FDA de los Estados Unidos de América, para las empresas que están en los sectores de procesamiento, manejo, manipulación, producción, empaque, almacenamiento de productos tales como: pescados, mariscos o productos pesqueros en general.

Este programa de capacitación fue desarrollado por la National Seafood HACCP Alliance, un grupo compuesto por agencias federales y estatales de los Estados Unidos de América, responsables de inspecciones de seguridad de productos pesqueros, Sea Grant y profesionales universitarios de ciencias del mar y representantes de la industria pesquera. El programa de capacitación de la alianza HACCP de mariscos fue diseñado para cumplir con los requisitos de capacitación establecidos bajo la regulación de HACCP de mariscos obligatorios de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA) (21 CFR Parte 123). Una parte (Sección 123.10) de esta regulación requiere que ciertas actividades HACCP sean conducidas por un "individuo capacitado". Un "individuo capacitado" es aquel que "ha completado con éxito la capacitación en la aplicación de los principios de HACCP al procesamiento de pescado y productos pesqueros al menos equivalente al recibido bajo un plan de estudios estandarizado reconocido como adecuado por la FDA o cualificado por experiencia laboral para Realizar estas funciones". La FDA ha reconocido el programa de entrenamiento de la Alianza HACCP de Mariscos como el currículo estandarizado por el cual la agencia evaluará los cursos de capacitación para determinar si cumplen con los requisitos de esta regulación.

Las siguientes actividades deben ser realizadas por un "individuo capacitado":

- Desarrollar un plan HACCP, que sea apropiado para un procesador específico, para cumplir con los requisitos de la Sec. 123,6 (b);
- Reevaluar y modificar el plan HACCP de acuerdo con los procedimientos de acción correctiva especificados en la Sec. 123.7 (c) (5), las actividades de verificación especificadas en la Sec. 123.8 (a) (1), y el análisis de peligros de conformidad con las actividades de verificación especificadas en la Sec. 123,8 (c); y
- Realizar la revisión de registro requerida por la Sec. 123,8 (a) (3)





Centro Tecnológico  
Nacional de la Conserva  
y Alimentación



# CURSO HACCP PARA PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS PESQUEROS

## Curriculum estandarizado del FDA

### > PROGRAMA

#### Día 5:

Capítulo 1: INTRODUCCIÓN AL CURSO ESTANDARIZADO DE LA ALIANZA RECONOCIDO POR EL FDA:

- Describir el propósito del curso
- Relación entre la Alianza/AFDO/ FDA
- Introducción al HACCP en Seguridad alimentaria

Capítulo 2: PROGRAMA DE PRE-REQUISITOS Y PASOS PRELIMINARES

- Revisar los programas que debe tener la empresa antes de la implementación de un programa de HACCP
- Distinguir entre los procedimientos estándares de operaciones sanitarias (SSOP), buenas prácticas de fabricación (BMP) y los HACCP
- Introducción a los pasos preliminares para el desarrollo de un programa de HACCP (Peligros de pescados y mariscos en seguridad alimentaria)
- Peligros biológicos (revisión de los tipos de peligros, controles y consideraciones)
- Peligros químicos (revisión de los tipos de peligros, controles y consideraciones)
- Peligros físicos (revisión de los tipos de peligros, controles y consideraciones)
- Introducción a la guía de HACCP en la industria del FDA

Capítulo 3: PREPARACION DE UN ANALISIS DE PELIGROS (HACCP)

- Uso del modelo de procesos para ilustrar porque y como se realizan un análisis inicial de peligros
- Como incorporar y referenciar la guía del FDA de Peligros en la Industria
- Introducción del Análisis de Peligros

Capítulo 4: PUNTOS CRITICOS DE CONTROL

- Definir que es un Punto Crítico de Control (CCP's)
- Continuación del modelo de enseñanza para identificar los CCP's
- Discutir el modelo del "Árbol de decisión"
- Uso de ejemplos de modelos adicionales

Capítulo 5: COMO ESTABLECER LOS LIMITES CRITICOS:

- Definir y enumerar los Limites Críticos (CL's)
- Introducir los CL's en la forma del análisis de peligros (HACCP)
- Referencia a la guía del FDA
- Discutir el uso de los límites operativos

Capítulo 6: MONITOREO DE LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL:

- Procedimientos del desarrollo del monitoreo en los ejemplos
- Definir y explicar el propósito del monitoreo. Modelos adicionales de los protocolos de HACCP y de Sanitización

#### DIA 6:

Capítulo 7: CORRECTIVAS:

- Definir y explicar la necesidad de acciones correctivas predeterminadas
- Expandir los ejemplos de enseñanzas;
- Proveedor modelos adicionales

Capítulo 8: COMO ESTABLECER PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACION:

- Definir verificación
- Completar una forma de análisis de HACCP de acuerdo a los ejemplos
- Proceder con los ejemplos y contrastarlo con los parámetros de verificación/inspección del Gobierno
- Discutir la frecuencia de la verificación

Capítulo 9: PROCEDIMIENTOS PARA LOS RECORDS:

- Describir los procedimientos para los récords a través del desarrollo continuo del modelo de enseñanza;
- Que es un récords valido y viable
- Distinción entre un HACCP y SSOP (récords de sanitización) y requisitos
- Discutir sobre el almacenamiento de los récords y su búsqueda (copias físicas y electrónicas)

Capítulo 10: REVISION DE LA REGULACION GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y ANALISIS DE PELIGROS DE PESCADOS Y MARISCOS:

- Revisión de los aspectos importantes en la industria
- Describir la relación entre el HACCP y otras directivas

Capítulo 11: RECURSOS PARA PREPARAR UN HACCP.

REVISION E INTRODUCCION A LAS SESIONES PRÁCTICAS.

DESARROLLO DE LAS SESIONES EN GRUPO PARA EL DESARROLLO DE LOS HACCP

RECOMENDACIONES Y CIERRE DEL ENTRENAMIENTO.





## CURSO HACCP PARA PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS PESQUEROS

### Curriculum estandarizado del FDA



#### >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, MIEMBRO DE LA JUNTA EJECUTIVA ASESORA DEL FSPCA DEL FDA

#### >FECHAS DEL CURSO: 5 y 6 de octubre de 2020

\*Día 5 mañana: 9:00 a 14:00

\*Día 5 tarde: 15:00 a 18:00

\*Día 6 mañana: 9:00 a 14:00

\*Día 6 tarde: 15:00 a 18:00

#### >DURACION: 16 horas

>LUGAR: Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación CTC. Molina de Segura, Murcia

>PRECIO: Socios CTC: 710€ / No socios: 950€

*\*Se aplicará un 10% de descuento a partir del segundo asistente de la misma empresa*

**EL PAGO DEL CURSO NO ES REEMBOLSABLE.**

Demos Global Group realizará las gestiones necesarias para la obtención del diploma del curso y lo enviará tras finalizar el mismo a los alumnos que lo hayan superado.

Las empresas que lo deseen podrán financiar el curso mediante FUNDAE

El CTC le gestiona gratuitamente la bonificación de FUNDAE siempre que se comunique con al menos 7 días antes del comienzo de la Jornada.



*\* En caso de no alcanzarse el número mínimo de asistentes, el CTC se reserva el derecho a cancelar el curso*

>Nº PLAZAS: el número mínimo de plazas será de 10 asistentes y máximo de 20. (Este número puede variar dependiendo de las recomendaciones de las autoridades de la Región de Murcia)



## CURSO HACCP PARA PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS PESQUEROS

### Curriculum estandarizado del FDA



Centro Tecnológico  
Nacional de la Conserva  
y Alimentación



#### >PREINSCRIPCIONES:

Se realizarán a través de formulario on-line en la web del CTC dentro de la sección Formación/Cursos: <https://www.ctnc.es/cursosctc>

*\* Prioridad para empresas del sector productivo agroalimentario*

Cuando se haya cubierto el número mínimo de plazas, por estricto orden de inscripción, se les enviará la confirmación de su inscripción para que procedan al pago de la matrícula.

*Los inscritos a este curso tendrán prioridad (hasta completar aforo y por estricto orden de inscripción) para asistir a la Jornada gratuita sobre Marco Regulatorio que se celebrará el día 8 de septiembre en horario de mañana.*

#### > DOCUMENTACIÓN:

El material se entregará en formato electrónico cuando se formalice la inscripción

El material lo pueden llevar en el ordenador, tablet o impreso.

Los participantes deberán llevar los ejercicios impresos.

#### > REQUISITOS Y DETALLES A TOMAR EN CUENTA:

*El inscribirse en el curso y asistir no garantiza que la persona apruebe el curso y obtenga el certificado. La persona deberá asistir preparada al curso habiendo revisado el material que se le va a entregar previamente y estar dispuesta a cumplir con las instrucciones que se le indique al inicio del curso.*

*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.*

> CONTACTO: Francisco Gálvez Caravaca: [fgalvez@ctnc.es](mailto:fgalvez@ctnc.es)

Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación  
C/Concordia s/n  
30500 Molina de Segura. Murcia.  
TLF. 968389011