



CURSO FSPCA

CONTROLES PREVENTIVOS PARA LA ALIMENTACIÓN HUMANA PCQI. Ley del FSMA (FDA) EEUU

Preventive Controls Qualified Individual Standardized Curriculum

CURSO IMPARTIDO POR LA ÚNICA ENTIDAD EN ESPAÑA ACREDITADA, OFICIALMENTE PARA LOS TEMAS DE FSMA-FDA BAJO LOS PROGRAMAS DE GESTION DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, PARA LAS AUDITORÍAS DE SEGUNDA Y TERCERA PARTE EXIGIDAS POR LOS IMPORTADORES DE LOS EE.UU Y LAS CERTIFICACIONES VQIP Y FSVP.

	8, 9 y 10 de noviembre de 2021 (20 horas)		Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación Molina de Segura (Murcia)
	Lunes 8: de 8.30 a 13.00 y 14.00 a 18.00 Martes 9: de 8.30 a 13.00 y 14.00 a 18.00 Miércoles 10: de 9.30 a 12.30		Elena Dussa: elenadg@ctnc.es Tif. 968389011. www.ctnc.es
	CURSO PRESENCIAL		INSCRIPCIONES: se realizarán a través de la web: www.ctnc.es/formación

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 ESTE CURSO.**

La nueva Ley del FSMA/FDA de los Estados Unidos introduce grandes cambios que atañen tanto a la industria de USA como a la extranjera en su totalidad. Estos cambios afectan específicamente a TODAS las empresas que fabriquen, manipulen, guarden, procesen, empaqueten, alimentos o suplementos dietéticos para seres humanos.

Los cambios legislativos están enfocados sobre temas relativos a los controles preventivos en 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 la inspección de proveedores abarcando todos los pasos de la cadena alimentaria, 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 preparación 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 supervisar 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 indicadas en las secciones § 117.180 y 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.



CURSO FSPCA

CONTROLES PREVENTIVOS PARA LA ALIMENTACIÓN HUMANA PCQI. Ley del FSMA (FDA) EEUU

Preventive Controls Qualified Individual Standardized Curriculum

> 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 es de 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, 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.

> LUGAR:

Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación. CTNC



CURSO FSPCA CONTROLES PREVENTIVOS PARA LA ALIMENTACIÓN HUMANA PCQI. Ley del FSMA (FDA) EEUU

Preventive Controls Qualified Individual Standardized Curriculum

HORARIO

Lunes 8 de noviembre: de 8.30 a 13.00 y 14.00 a 18.00
Martes 9 de noviembre: de 8.30 a 13.00 y 14.00 a 18.00
Miércoles 10 de noviembre: de 9.30 a 12.30

>PREINSCRIPCIONES:

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

** 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.

> PRECIO

Asociados 675€ / No asociados: 850€. *(coste del diploma incluido en ambos casos)*
Se aplicará un 10% de descuento a partir del segundo asistente de la misma empresa

Las empresas que lo deseen podrán financiar el curso mediante FUNDAE. El CTNC le gestiona la bonificación de FUNDAE siempre que se comunique con al menos 7 días antes del comienzo de la Jornada.

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO 

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.

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

> DOCUMENTACIÓN:

El material se entregará en formato electrónico antes del comienzo del curso.
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: Marian Pedrero: marian@ctnc.es
Elena Dussac: elenadq@ctnc.es

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