CURSO FOOD DEFENSE BAJO LA NUEVA LEY DE ADULTERACÓN INTENCIONAL

"NUEVO CURSO ESTANDARIZADO DEL FSPCA- FDA DE LOS EEUU"

	3- 4 de Octubre de 2022 *(16 horas)*		Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación Molina de Segura (Murcia)
	Mañanas: de 09:000 a 14:00 Tardes: de 15:00 a 18:00		Elena Dussac: elenadg@ctnc.es Tlf. 968389011. www.ctnc.es
	CURSO PRESENCIAL		INSCRIPCIONES: se realizarán a través de la web www.ctnc.es/formación

Este curso en Defensa de los Alimentos enmarcado bajo la nueva Ley de Adulteración Intencional de los Alimentos del FDA de los Estados Unidos de América, dirigida por un instructor autorizado, le proporciona las herramientas para conocer los detalles de la nueva regulación "IA" y para preparar a su empresa en el cumplimiento de los nuevos requisitos, en un foro presencial e interactivo.

QUIEN DEBE REGISTRARSE:

Estos cursos son imprescindibles para las personas que trabajan o supervisan el proceso alimentario en las instalaciones, como, por ejemplo: supervisores, gerentes de producción o de planta, consultores de seguridad de los alimentos, gerentes de calidad o mantenimiento, recursos humanos, limpieza y desinfección, directores de producción, jefes de planta y técnicos de seguridad alimentaria.

CONTENIDO DEL CURSO:

- ✓ Fundamentos de la regla de adulteración intencional.
- ✓ Contenido y cómo preparar los planes de defensa de los alimentos.
- ✓ Evaluación de las vulnerabilidades significativas.
- ✓ Tipos de actividades clave y obligatorias de analizar para la preparación del Plan de Defensa de los alimentos.
- ✓ Curso de Adulteración Intencional de la FSPCA para la preparación de las evaluaciones y determinaciones de la Vulnerabilidad (IAVA)*

ctctformacion

- ✓ Identificación y explicaciones de las estrategias de mitigación de las vulnerabilidades significativas.
- ✓ Componentes de gestión de las estrategias de mitigación de vulnerabilidades significativas.
- ✓ Reanálisis del plan de Defensa de los Alimentos para prevenir la adulteración intencional de los alimentos.

El curso explica y facilita en sesiones de práctica para todas las tareas en las que la Regla de Adulteración Intencional requiere que los individuos calificados en la defensa de los alimentos "hayan completado con éxito la formación para la función específica bajo un plan de estudios estandarizado reconocido como adecuado por la FDA "(21 CFR 121.4(c)(2)).

NOTAS IMPORTANTES:

- El curso es interactivo y presencial y se llevará a cabo durante 2 días completos (16 horas).

- Se espera que los participantes colaboren, plenamente, durante todo el curso para obtener los certificados oficiales de la formación de Demos Global Group y de la FSPCA. La cooperación significa estar totalmente atento durante las presentaciones, realizar y responder preguntas, intervenir en las actividades de grupo y en los debates.

- La FSPCA le pedirá que envíe una evaluación del curso dentro de las 72 horas siguientes a su finalización.

- Los miembros del equipo de liderazgo de la FSPCA pueden auditar la parte del curso de IAVA de la FSPCA.

- Se realizarán pruebas continúas, escritas u orales, durante el curso para medir el nivel de conocimiento de los participantes.

Demos Global Group trabaja, con diligencia, para garantizar que el enfoque, los detalles y los materiales de nuestro programa de formación se actualicen periódicamente para que se ajusten a la interpretación y las orientaciones más actuales de la Norma de IA. Como tal, creemos que nuestro programa cumple con el requisito de formación de la regla IA de ser, al menos, equivalente al plan de estudios estandarizado de la FDA.

*La formación de IAVA desarrollada por la FSPCA es el "plan de estudios estandarizado" reconocido por la FDA y, completar, con éxito, este curso es una forma de cumplir con el requisito formativo para la realización de evaluaciones de vulnerabilidad por el enfoque de tres elementos fundamentales.

ctctformacion

TEMARIO DEL CURSO

1) Bases y elementos de la Ley de Defensa de los Alimentos bajo la Ley de Adulteración del FDA.

De acuerdo con la regla de adulteración intencional, todos los individuos asignados para trabajar en los "actionable process steps" y sus supervisores tienen obligación de recibir un training en concienciación de defensa de los alimentos de acuerdo con 21 CFR 121.4 (b)(2). Este training, que es el primero de los cuatro a dictarse, esta desarrollado por la Food Safety Control Alliance FSPCA y cumple con los requerimientos requeridos por la regla. La aprobación de este curso implica el otorgamiento de un certificado firmado por el Instructor Líder y aceptado por la FDA.

2) "Método KAT"

La regulación requiere que los individuos que lideren o supervisen la conducción de una evaluación de vulnerabilidades deben realizar el curso denominado Key Activities Types (KAT). La FDA identificó a través de un análisis de resultados de más de 50 evaluaciones en distintos alimentos, las Vulnerabilidades de cuatro actividades "tipo" como las actividades más consistentemente ranqueadas en los procesos de evaluación de dichas vulnerabilidades e independientemente del tipo de producto de alimento analizado. El método KAT refleja las vulnerabilidades significativas en las Adulteraciones Intencionales causadas por actos tendientes a producir un amplio daño a la Salud Publica. La aprobación de este curso implica el otorgamiento de un certificado firmado por el Instructor Líder y aceptado por la FDA.

3) "Estrategias para mitigar las vulnerabilidades significativas en cada "actionable Process step":

La regulación requiere además que las plantas que deban cumplir con la ley tienen que identificar e implementar Estrategias de Mitigación en cada Actionable Process Step identificados a través de la Evaluación de Vulnerabilidades (21CFR121.135).
La regulación, además, requiere que los individuos que deben identificar y explicar las estrategias de mitigación "hayan completado con éxito el entrenamiento para esta función, de acuerdo con un currículo estandarizado reconocido como adecuado por la FDA". (21CFR121.4(c)(2)).
Este entrenamiento desarrollado por la FSPCA es el "currículo estandarizado" reconocido por la FDA, la aprobación de este entrenamiento es una forma de cumplir con este requerimiento.

La aprobación de este curso implica el otorgamiento de un certificado firmado por el Instructor Líder y aceptado por la FDA.

4) "Evaluación y Ejecución de la evaluación de las Vulnerabilidades"

La regulación requiere además que ciertas actividades deben ser completadas por un "Individuo Calificado en la Defensa de los Alimentos" que haya completado

ctctformacion

satisfactoriamente el entrenamiento en la evaluación y ejecución de las Vulnerabilidades y Vulnerabilidades significativas en la planta. Este curso desarrollado por la FSPCA es el currículo estandarizado reconocido por la FDA". Una vez que se haya completado satisfactoriamente, el individuo estará capacitado para cumplir con los requerimientos de "un individuo calificado en Defensa de los Alimentos" Este curso "solo puede recibirse a través de Instructores Lideres de la FSPCA". Es condición para recibir esta formación haber aprobado los cursos detallados anteriormente. Al aprobarla tendrán un certificado oficial emitido.

Se desarrollarán los siguientes puntos:

- Visión del conjunto de las Medidas de Defensa de los Alimentos.
- Pasos preliminares en la Evaluación de Vulnerabilidades.
- Consideración de Características Inherentes en los procesos.
- Consideración de un agresor en el interior de la planta.
- Elemento #1: Evaluación del Impacto en la Salud Publica.
- Elemento #2 y Elemento #3: Evaluación del nivel de acceso al producto y evaluación de la habilidad del agresor en atacar satisfactoriamente y contaminar el alimento.
- Análisis de los resultados para determinar cuáles son esos Actionable Process Steps
- Aplicación del Enfoque Hibrido para estos efectos.

5) "Preparación y Reanálisis del Plan de Defensa de los Alimentos Descripción":

La Ley de la Modernización de la Seguridad de los Alimentos (FSMA), sobre Estrategias de Mitigación para Proteger los Alimentos Contra la Adulteración Intencional (IA) está destinada a proteger los alimentos de actos intencionales de adulteración cuando hay intención de causar daños a gran escala en la salud pública. El reglamento requiere que las instalaciones cubiertas

preparen, o hayan preparado, e implementen un plan escrito de defensa alimentaria (21 CFR 121.126) y lleven a cabo una reanálisis del plan de defensa alimentaria (21CFR 121.157).

El reglamento requiere, además, que las personas que preparan el plan de defensa alimentaria y realicen el nuevo análisis "hayan completado con éxito la capacitación para la función específica bajo un curso estandarizado reconocido como adecuado por la FDA " (21 CFR 121.4(c)(2)).

Esta capacitación desarrollada por la FSPCA es el "currículo estandarizado" reconocido por la FDA; completar con éxito este curso es una manera de cumplir con este requisito de formación.

ctctformacion

FECHAS: 3 -4 de octubre de 2022

DURACION: 16 horas

HORARIO: **Lunes 3: mañana de 09:00 a 14:00 / tarde: de 15:00 a 18:00**

Martes 4: mañana de 09:00 a 14:00 / tarde: de 15:00 a 18:00

LUGAR: Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación CTNC. C/Concordia s/n, Molina de Segura, Murcia.

PRECIO

Asociados **925€** / No asociados: **1.100€.** (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.

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 CTNC se reserva el derecho a cancelar el curso*

PREINSCRIPCIONES:

Se realizarán a través de formulario on-line en la web del CTNC dentro de la sección Formación/Cursos: https://ctnc.es/formacion

** Prioridad para empresas del sector productivo agroalimentario*

Cuando se hayan 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.

Si una vez inscrito, el participante no pudiera realizar el curso por cualquier razón, el importe del mismo no será reembolsable, pero lo conservará para futuros cursos oficiales impartidos por DEMOS.

ctctformacion

De la misma forma, si el participante no está presente durante todas las sesiones del curso, no realiza los ejercicios o no firma la asistencia tanto al principio como al final de cada día, esto no será razón para reembolsar el coste del curso. Solo podrá obtener un crédito de cara a futuros cursos impartidos por DEMOS.

No se procesarán certificados hasta tanto no se haya recibido el pago del curso completo y el participante haya cumplido con su participación durante TODO EL CURSO.

****

ctcformacion