

FORMACION**FSPCA controles preventivos para la alimentación humana****Ley del FSMA (FDA) EE. UU****Preventive controls qualified individual standardized Curriculum****COMPLETAMENTE ONLINE Y EN ESPAÑOL**

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



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 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. 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, brokers 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 3 días 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 Trainer of Trainers (ToT) & Lead Instructor para el FSPCA Preventive Controls for Human Food Course.

FECHAS DEL CURSO: del **miércoles 9 al viernes 11 de diciembre, 2020**

HORARIO: Día 1: de 9:30 am a 4:30 pm

Día 2: de 9:30 am a 4:30 pm

Día 3: de 9:30 am a 4:30 pm

- **Las horas indicadas son en base al horario Eastern Time USA (Miami, Florida). Por favor calcular sus horarios en el lugar donde este el participante.**
- Es mandatorio asistir a una prueba antes del curso para comprobar que el sistema funciona, micrófonos, webcams y sonido. Avisaremos de las pruebas con al menos 3 días de antelación al curso.
- Solo se admitirán inscripciones hasta 72 horas antes del inicio del curso.

COSTE DEL CURSO: US\$ 750.00 (*Curso no bonificable por FUNDAE*)

FORMAS DE PAGO:

Vía transferencia bancaria a la cuenta de DEMOS GLOBAL GROUP, INC. Si el pago es en Europa a Demos Global Group SL deberá agregarse el 21% de IVA. Si el pago es a Demos Global Group Inc en los EE.UU., el pago NO lleva IVA.

- Vía Pay Pal usando el email tm@demosgloab.es
- Con tarjeta de crédito: tendrá un recargo del US\$ 15.00 por procesamiento de la tarjeta de crédito
- Una vez inscrito el coste del curso NO ES REEMBOLSABLE. Si el participante no pudiera realizar el curso por cualquier razón, tendrá el crédito para futuros cursos oficiales. Si el participante se registra y no cumple con las

condiciones indicadas abajo, esto no será razón para reembolsar el coste del curso. Solo podrá obtener un crédito de cara a futuros cursos.

- 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.

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.

EXTREMADAMENTE IMPORTANTE:

Los participantes deberán tener **EN TODO MOMENTO DURANTE TODA LA DURACION DEL CURSO ACCESO A:**

- Su ordenador o computadora que tenga WEB CAM Y MICROFONOS. Debe asegurarse que la velocidad del internet es suficiente para tener conectado en todo momento con la webcam y los micrófonos y poder atender al curso
- La presencia online vía webcam durante todo el curso es obligatoria
- Se monitoreará la presencia vía webcam y por micrófono durante todo el curso.
- El participante deberá hacer TODOS LOS EJERCICIOS QUE SE PONGAN DURANTE EL CURSO Y FIRMAR LA ASISTENCIA CADA DIA AL COMIENZO Y FINAL DE CADA DIA DEL CURSO
- El Curso será totalmente grabado. El registro al curso es la aceptación la grabación y monitoreo total del curso.
- Para inscribirse deberá llenar la forma de abajo y enviárnosla por email a info@demosgloal.es; michellew@demosgloal.es con copia de su identificación con foto.
- No podrá participar en el curso hasta tanto no se haya recibido la planilla de inscripción + el pago por el entrenamiento.

INSCRIPCIONES