

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

Preventive Controls Qualified Individual Standardized Curriculum

6,7,8 Mayo 2024

EL CURSO SE IMPARTE INTEGRAMENTE EN ESPAÑOL

Horario

- Lunes 6: de 09:00 a 17:00
- Martes 7: de 09:00 a 17.00
- Miércoles 8 : de 14.00 a 18.00

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 parcialmente el curso mediante **FUNDAE.*

La Ley del FSMA/FDA afecta específicamente a TODAS las empresas que fabriquen, manipulen, guarden, procesen, empaqueten, alimentos o suplementos dietéticos para seres humanos.

La FDA requiere una serie de controles 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.

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.

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, Gerentes de empresas agroalimentarias Broker o intermediarios agroalimentarios.

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 FOODSAFETY 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.