

## Ley del FSMA (FDA) EEUU

### CONTROLES PREVENTIVOS PARA LA ALIMENTACIÓN HUMANA PCQI VERSION 2.0 Preventive Controls Qualified Individual Standardized Curriculum (22 HORAS)

EL CURSO SE IMPARTE INTEGRAMENTE EN ESPAÑOL

#### Horario

- Día 1 y 2: horario de Mañana y Tarde (8h)
- Día 2: horario de Mañana y Tarde (8h)
- Día 3 : horario de mañana (6 h)

#### PRECIO:

Formación: Asociados **875€** / No asociados: **1050 €**.

Coste del certificado oficial : **60 €**

*\*Se aplicará un 10% de descuento a partir del segundo asistente de la misma empresa en la inscripción. El coste del certificado no está sujeto a ningún tipo de descuento*

*\*Las empresas que lo deseen podrán financiar parcialmente el curso mediante **FUNDAE**.*

**La versión 2.0 del plan de estudios de PCQI integra información del borrador de la guía de Análisis de Peligros y Controles Preventivos Basados en Riesgos para Alimentos para Consumo Humano publicado recientemente por la FDA, incluidas las actualizaciones del capítulo del curso de análisis de peligros que ahora incluye el uso del Apéndice 1 de la FDA, así como otras actualizaciones regulatorias ya vigentes y de inmediato cumplimiento.**

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.

La preparación de los documentos relativos a los controles preventivos deberá ser ELABORADA y/o supervisada por un "Preventive Controls Qualified Individual" o "persona cualificada 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, Brokers o intermediarios agroalimentarios.

## CONTENIDOS 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

**FORMADOR. 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.