
CURSO: “FSPCA controles preventivos para la alimentación humana. Ley del FSMA (FDA) EE. UU / Preventive controls qualified individual standardized Curriculum”

INTRODUCCIÓN

La **nueva Ley del FSMA/FDA, (EE.UU.)** que entró en vigor en septiembre de 2016, 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, almacenen, procesen, envasen y transporten alimentos (incluido el aceite de oliva) y suplementos dietéticos destinados al consumo humano (excepto alimentos para investigación o consumo personal, bebidas alcohólicas, y alimentos que se importen para ser reexportados, entre otros). Igualmente afecta a las industrias de fabricación de maquinarias para el procesamiento, embalaje y materiales en contacto con los alimentos.

Estos cambios legislativos están enfocados a los controles preventivos sobre la seguridad alimentaria, entre otras cuestiones. En este sentido, es la primera vez que el FDA requiere una serie de controles comprensivos de prevención que van desde el control de proveedores (nacionales y extranjeros), y abarca todos los pasos de la cadena de alimentos para minimizar las probabilidades de que existan riesgos en la industria con respecto a la seguridad alimentaria y la contaminación. **La empresa deberá cumplir con los requisitos de la nueva Ley del FSMA, para el día 19 de septiembre del año 2017, salvo determinadas excepciones.**

Como parte de los controles preventivos, la Ley FSMA obliga a las empresas a tener de acuerdo a la vigente legislación federal de EEUU, un **"Preventive Controls Qualified Individual"– Persona Cualificada en Controles Preventivos-**, que deberá supervisar y/o ejecutar: la preparación de los Manuales de Seguridad Alimentaria en inglés, validar los controles preventivos, revisar los registros pertinentes, reanalizar los Planes de Seguridad de Alimentos, además de otras actividades, según la legislación estadounidense.

Igualmente, para las empresas que ya están vendiendo en 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, como parte también de esta nueva Ley.

PRESENTACIÓN

Citoliva en colaboración con Demos Global Group organiza el curso de formación "Preventive Controls Qualified Individual" -persona cualificada en controles preventivos-, que permitirá al alumno cumplir desde el principio con la nueva Ley de FSMA de la agencia del FDA y prepararle para el éxito en la exportación de alimentos a EE.UU., en general, y de aceite de oliva, en particular, donde contar con un "Food safety Hazard Plan" supone una oportunidad de mercado y ventaja frente al competidor.

El curso únicamente puede ser impartido por empresas designadas como Lead Instructor por la FDA (Food and Drug Administration), como 'Demos Global Group'.

Este el único curso reconocido en la actualidad por la FDA que cumple con los requisitos obligatorios de la Ley.

Al completarse con éxito, el participante está 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 en controles preventivos de la Ley FSMA.

CONTENIDO

- 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 preventivo
- 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

DESTINATARIOS

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.

- 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
- Brokers 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

FECHA LUGAR Y DURACIÓN

15 y 16 de junio de 2017

Hotel HO Ciudad de Jaén

Autovía Bailén-Motril km. 36-37, 23009 Jaén

20 Horas (09:00h a 15:00h y de 16:00h a 20:00h)

IMPARTE

Dra. TANIA A. MARTINEZ, PhD. Lead Instructor para el FSPCA Preventive Controls for Human Food Course

INSCRIPCIÓN

Plazas limitadas: 30

Inscripción on line en el enlace: <http://citoliva.es/evento/inscripcion/contactform.php>

Plazo máximo de inscripción: Miércoles, 7 de junio de 2017

Cuota de participación: 875 €/ (sin IVA) + US\$ 50 a pagar directamente al FDA las personas que pasen satisfactoriamente el curso

CUENTA: #005500499019-ROUTING: 026009593-SWIFT PARA TRANSFERENCIAS INTERNACIONALES: BOFAUS3N

* Una vez realizado el pago, el alumno deberá remitir comprobante de pago a comunicacion@citoliva.es

REQUISITOS

- El inscribirse en el curso y asistir no garantiza que la persona lo apruebe 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.
- Todos los participantes deben cumplir con estar presentes durante el curso completo.