

FSPCA Controles preventivos para la alimentación humana.

Ley del FSMA (FDA) EE.UU.

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, transporten, alimentos, material de empaquetado, y/o maquinarias tanto para seres humanos como para animales.

Los cambios legislativos están enfocados a los temas relativos a los controles preventivos entre otros. En este sentido, es la primera vez que el FDA exige requerir controles comprensivos 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 estos requisitos para el mes de septiembre del año 2017, salvo determinadas excepciones.

Los documentos relativos a los controles preventivos deberán ser ELABORADOS y/o supervisados por una persona autorizada por el FDA como “persona calificada en controles preventivos”.

El presente curso se ha diseñado para cumplir con los requisitos impuestos por la nueva Ley de FSMA de la agencia del FDA. Es el único curso reconocido por la FDA en la actualidad que cumple con los requisitos obligatorios de la Ley.

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.

A QUIEN VA DIRIGIDO EL CURSO:

Todas las personas que estén implicadas en los temas de seguridad alimentaria, incluyendo el personal de dirección en las áreas de seguridad de alimentos de las empresas del sector de alimentos y suplementos dietéticos (al menos una persona por empresa).

El programa de formación dura 2 días (16 horas), y está **dirigido específicamente para la industria de alimentos, bebidas y suplementos dietéticos, incluyendo todas las industrias de fabricación de materiales, ingredientes, o máquinas en contacto con alimentos o suplementos dietéticos.**

A QUIEN VA DIRIGIDO:

- 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

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 (DEMOS GLOBAL INTERNATIONAL), PhD. Instructor Autorizado por el FDA

Está certificado como “individuo calificado en controles preventivos” de acuerdo a la formación estandarizada del FDA y “lead trainer” para poder cumplir con los dos servicios que exige la ley a los efectos de cumplir con los requerimientos de la nueva Ley del FSMA.

FECHAS DEL CURSO: 2 y 3 de mayo de 2017, de 09:00 a 19:00 horas.

ORGANIZAN: Consejo Andaluz de Cámaras y Cámara de Comercio de Málaga

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Cámara de Comercio de Málaga. Calle Cortina del Muelle 23, 29015 Málaga.

PRECIO: 875 €/persona: incluye el certificado y la documentación necesaria

Si está interesado, no dude en contactarnos en: escueladenegocios@camaramalaga.com