

FOOD SAFETY TRAINING SERIE CURSOS FSMA

En un mundo dinámico y altamente regulado, es fundamental mantenerse actualizado. Así es como los países que exportan alimentos a los Estados Unidos, se han visto desafiados a los cambios regulatorios de dicho mercado.

Una nueva ley de los alimentos, conocida como Food Safety Modernization Act (FSMA) ha motivado la necesidad de capacitación de la industria de alimentos. Ello, no sólo para crear conciencia acerca de los nuevos requisitos reglamentarios, sino también para calificar a las personas que son responsables de desarrollar, implementar y mantener el Plan de Inocuidad de los Alimentos.

NSF cuenta con los instructores calificados para capacitar a los individuos calificados de Control Preventivo (PCQI) en productos procesados, a los responsables de la inocuidad en la producción de productos hortofrutícolas frescos y del programa de verificación de proveedor extranjero (FSVP), entre otros.



CURSO ALIANZA FSPCA: PROGRAMAS DE VERIFICACIÓN DE PROVEEDORES EXTRANJEROS - FSVP (FOREIGN SUPPLIER VERIFICATION PROGRAMS)

DURACIÓN: 16 horas, dos días

Derivado de la Ley de Modernización de la Inocuidad de los alimentos, este reglamento que aborda y atribuye responsabilidades a los importadores en los Estados Unidos sobre sus proveedores en el extranjero, constituye un importante cambio en la Regulación y es el primero en su clase en enfocarse en las importaciones de alimentos como base para prevenir contaminaciones que pongan en riesgo la salud de los consumidores.

DIRIGIDO A: Importadores basados en USA que cumplan con la definición de "importador" del Reglamento, que incluye a los propietarios en el momento de la entrada o, si no existe propietario o cosignatario, el agente de los Estados Unidos o representante del propietario extranjero. Otros que tengan interés en asegurar que se cumplan los requisitos del Reglamento de FSVP, incluidos corredores, exportadores, proveedores extranjeros de alimentos que se exportarán a USA, personas / propietarios de negocios que actualmente compran alimentos de fuentes extranjeras y representantes de gobiernos extranjeros, tales como Brokers, propietarios de operaciones de negocios de alimentos, Importadores / Exportadores de Alimentos, Autoridades y Personal Regulatorio, Consultores de Calidad e Inocuidad de Alimentos, Gerentes de Cadena de Suministro, Personal de Inocuidad de Alimentos, Otros: Proveedores extranjeros a los Estados Unidos, y Proveedores de ingredientes.

AL FINAL DEL PROGRAMA EL PARTICIPANTE PODRÁ: entender los requisitos básicos y la forma como los importadores de alimentos para consumo humano y animal deben implementar el FSVP.

CONTENIDO DEL CURSO:

- Qué es la Alianza de Controles Preventivos de Inocuidad de Alimentos, Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA)
- Contexto: FSMA y FSVP
- Estableciendo el escenario: Construyendo las bases para el Proceso FSVP
- Introducción a los Requisitos-Controles Preventivos e Inocuidad de Productos frescos
- Análisis de Peligros
- Evaluación y aprobación de proveedores extranjeros
- Verificación de proveedores extranjeros
- Re evaluación de proveedores extranjeros
- Identificación del Importados
- Importancia de los Registros
- Supervisión de FDA

Este curso es impartido por instructores líder entrenados por FSPCA, por lo que los asistentes reciben un certificado emitido por la AFDO (Association of Food and Drug Officials), al completar el curso y cumplir los requisitos de asistencia.



Consulte el listado completo y actualizado de todos los cursos disponibles en línea: www.nsf.org/info/calendario-peru o contáctenos enviando un correo a training-peru@nsf.org

NSF INTERNATIONAL

Avda. La Marina N°3059 | San Miguel, Lima. Perú | training-peru@nsf.org | +51 1 26165200 - 6165400 | www.nsf.org

