CURSO ALIANZA FSPCA

CONTROLES PREVENTIVOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS INOCUOS

www.nsfperu.pe | capacitacion.peru@nsf.org

CURSO ALIANZA FSPCA: CONTROLES PREVENTIVOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS INOCUOS

INTRODUCCIÓN

La Ley de Modernización de la Inocuidad (FSMA por sus siglas en inglés) es el mayor cambio en más de 70 años a la Regulación en Materia de alimentos de Estados Unidos. Esta ley aborda el tema de Inocuidad basándose en cuatro pilares fundamentales: Prevención, Inspección, Importaciones y Colaboraciones.

Derivado de la FSMA, la versión final del reglamento de BPMa y Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano, fue publicado en septiembre de 2015 con el objetivo de asegurar la inocuidad en la producción, procesamiento, empaque y manejo de alimentos para consumo humano en los Estados Unidos. Este curso es una manera de cumplir con el requisito de la Ley, que establece que ciertas actividades sean realizadas por una **"persona calificada en controles preventivos"** que haya **"completado exitosamente la capacitación con un currículo estandarizado y reconocido por la FDA"**.

El objetivo general de este curso es que los asistentes identifiquen y apliquen los Requisitos del Reglamento de BPMa y Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano, para el diseño de su estrategia de cumplimiento con la FSMA.

Únase a nosotros para este entrenamiento que ha sido diseñado para el PCQI y cumple con los requisitos de la FDA para el entrenamiento de FSMA. Este curso es impartido por instructores líderes entrenados por la FSCPA, quienes han recibido instrucciones sobre cómo enseñar el plan de estudios estandarizado reconocido por la FDA.

OBJETIVOS DEL APRENDIZAJE

Al final del programa el participante podrá:

- Cumplir con los requisitos de FSMA en relación a la formación de competencias de los Personal Calificado en Controles Preventivos de Inocuidad de Alimentos
- Familiarizarse con los requisitos y terminología establecida por FSMA en relación al Plan de Inocuidad Alimentaria.
- Implementar un Plan de Inocuidad Alimentaria efectivo, más allá del cumplimiento de las regulaciones para la protección de consumidores y el cumplimiento de requisitos de exportación al mercado de US.

DIRIGIDO A

- Personal del área de inocuidad que será “la persona calificada” requerida por la FSMA”.
- Responsables del área de inocuidad.
- Supervisores del área de inocuidad.
- Auditores y consultores externos.
- Auditores
- Gerentes de Certificación
- Importadores y Exportadores de Alimentos
- Consultores de Calidad y Seguridad Alimentaria
- Coordinadores HACCP / Miembros del Equipo HACCP
- Gerentes de Planta y Supervisores
- Gerentes y supervisores de producción
- Inspectores de Salud Pública
- Coordinadores de Sistemas de Calidad
- Autoridades Reguladoras, Gerentes y Personal
- Personal de Gestión de Riesgos

METODOLOGÍA

El curso incluye charlas teóricas de prerrequisitos e inocuidad de alimentos, estudio de casos y ejercicios prácticos para colocar en contexto el concepto de Controles Preventivos con enfoque de riesgos.

Dado que este curso es realizado por un Lead Instructor calificado por FSCPA, todos los participantes recibirán un **“CERTIFICATE OF TRAINING” por parte de la alianza.**

CONTENIDO DEL CURSO

- Qué es la Alianza de Controles Preventivos de Inocuidad de Alimentos, Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA)
- Capítulo 1: Introducción al Curso y Controles Preventivos
- Capítulo 2: Revisión general de los Planes de Inocuidad Alimentaria
- Capítulo 3: Buenas Prácticas de Manufactura y otros Programas de Prerrequisitos
- Capítulo 4: Peligros Biológicos relacionados con los Alimentos
- Capítulo 5: Peligros Químicos, Físicos y Económicamente Motivados
- Taller: Identificación de peligros
- Capítulo 6: Pasos Preliminares en el Desarrollo de los Planes de Inocuidad Alimentaria
- Capítulo 7: Recursos para los Planes de Inocuidad Alimentaria

- Capítulo 8: Análisis de Peligros y Determinación de Controles Preventivo
- Taller: Análisis de Peligros y Determinación de Controles Preventivos
- Capítulo 9: Controles Preventivos de Procesos
- Capítulo 10: Controles Preventivos de Alérgenos de Alimentos
- Capítulo 11: Controles Preventivos de Saneamiento
- Capítulo 12: Controles Preventivos de la Cadena de Provisión
- Taller de Controles Preventivos
- Capítulo 13: Procedimientos de Verificación y Validación
- Capítulo 14: Procedimientos de Mantención de Registros
- Capítulo 15: Plan de Retiro
- Taller: Plan de Retiro
- Capítulo 16: Revisión General de Regulaciones – Buenas Prácticas de Manufactura Actualizadas (BPMa), Análisis de Peligros y Controles Preventivos de Inocuidad de Alimentos basados en riesgo
- Discusión de Talleres, Herramientas de Implementación de Controles Preventivos
- Estatus de otras regulaciones de FSMA

DURACIÓN DEL CURSO

La realización del curso está programada para 20 horas efectivas (2.5 días).