



CURSO FORMACIÓN DE PERSONAL CUALIFICADO EN HACCP PESCADO Y PRODUCTOS DE LA PESCA (Fish and Fisheries Products) y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR DE SANITIZACIÓN (8 áreas clave de saneamiento de la FDA). National Seafood HACCP Alliance (FDA) EE. UU.

Objetivos:

Obtención del certificado que capacita a los participantes como “HACCP-trained individuals” en cumplimiento de la regulación federal 21 CFR Part 123.10.

Esta ley requiere que determinadas actividades en las empresas sean realizadas por individuos que tengan formación “standardized curriculum” reconocido por la FDA, en el desarrollo e implementación de un Plan HACCP en industrias que tengan como ingredientes característicos pescados y productos de la pesca.

Conocer, supervisar y/o ejecutar la preparación y Re-análisis del Plan HACCP los, validar los Puntos Críticos de Control (PCC) y revisar los registros pertinentes entre otras actividades que obliga la regulación 21 CFR 123 y que **es de OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO para todas las empresas de Alimentación que fabrican productos de/con pescado y productos de la pesca** y conocer y supervisar las 8 áreas clave de saneamiento de la FDA.

Dirigido a:

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. Personal de seguridad alimentaria, Responsables de productos, Coordinadores de los Sistemas de Calidad, Responsables de la Cadena de Proveedores, auditores, responsables de certificaciones de calidad y trazabilidad, gerentes de empresas agroalimentarias, 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.

Programa:

La estructura y los contenidos del curso vienen especificados por la **National Seafood HACCP Alliance** y se ajustan al currículum estandarizado que la FDA reconocen como apropiado.

- **HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Point (16 horas)**
- **SCP: Sanitation Control Procedures for Processing Fish and Fishery Product (6.5 horas)**

Superar este curso satisfactoriamente permitirá la cualificación de los participantes como individuo capacitado, en línea con lo exigido por FDA pudiendo ejercer esta función en sus propias empresas o en las de sus clientes, en el caso de consultores.

TEMARIOS:

HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT CAPÍTULO: 16 HORAS

1: INTRODUCCION

- Propósito del curso.
- Relación entre la Alianza/AFDO/ FDA.
- Introducción al HACCP en Seguridad alimentaria.

Capítulo 2: PROGRAMA DE PRE-REQUISITOS Y PASOS PRELIMINARES

- Revisión de los programas previos a la implementación del HACCP.
- Diferencias entre los procedimientos estándares de operaciones sanitarias (SSOP), buenas prácticas de manufactura (BMP) y los HACCP.
- Introducción a los pasos preliminares para el desarrollo de un programa de HACCP (Peligros de pescados y mariscos en seguridad alimentaria).
- Peligros biológicos (revisión de los tipos de peligros, controles y consideraciones).
- Peligros químicos (revisión de los tipos de peligros, controles y consideraciones).
- Peligros físicos (revisión de los tipos de peligros, controles y consideraciones).
- Introducción a la guía de HACCP en la industria del FDA.

Capítulo 3: PREPARACION DE UN ANALISIS DE PELIGROS (HACCP)

- Modelo de procesos. Porque y como se realiza un análisis inicial de peligros.
- Como incorporar y referenciar la guía del FDA de Peligros en la Industria.
- Introducción del Análisis de Peligros.

Capítulo 4: PUNTOS CRITICOS DE CONTROL

- Definir que es un Punto Crítico de Control (CCP's).
- Continuación del modelo de enseñanza para identificar los CCP's.
- Discutir el modelo del "Árbol de decisión".
- Uso de ejemplos de modelos adicionales

Capítulo 5: COMO ESTABLECER LOS LIMITES CRITICOS:

- Definir y enumerar los Limites Críticos (CL's).
- Introducir los CL's en la forma del análisis de peligros (HACCP).
- Referencia a la guía del FDA.
- Discutir el uso de los limites operativos.

Capítulo 6: MONITOREO DE LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL.

- Procedimientos del desarrollo del monitoreo. Ejemplos.
- Definir y explicar el propósito del monitoreo.
- Modelos adicionales de los protocolos de HACCP y de Saneamiento.

Capítulo 7: CORRECTIVAS:

- Definir y explicar la necesidad de acciones correctivas predeterminadas.
- Casos prácticos. Ejemplos.
- Plantillas y modelos.

Capítulo 8: COMO ESTABLECER PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACION:

- Definición de verificación.
- Completar casos prácticos de análisis de HACCP. Modelos y ejemplos prácticos.
- Procedimientos y parámetros de verificación/inspección por FDA.
- Frecuencia de la verificación.

Capítulo 9: PROCEDIMIENTOS PARA LA DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS:

- Procedimientos de control para documentación y registros. Modelos y ejemplos.
- Documentación y registro válido y viable.
- Distinción entre un HACCP y SSOP (Documentación/registros de saneamiento) y requisitos.
- Almacenamiento de documentación/registro (copias físicas y electrónicas).

Capítulo 10: REVISION DE LA REGULACION GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y ANALISIS DE PELIGROS DE PESCADOS Y MARISCOS:

- Revisión de los aspectos importantes en la industria.
- Describir la relación entre el HACCP y otras directivas.

Capítulo 11: RECURSOS PARA PREPARAR UN HACCP.

- Revisión e introducción a las sesiones prácticas
- Desarrollo de las sesiones en grupo para el desarrollo de los HACCP
- Recomendaciones y conclusiones.

SCP: SANITATION CONTROL PROCEDURES FOR PROCESSING FISH AND FISHERY PRODUCT (PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR DE SANITIZACIÓN (8 ÁREAS CLAVE DE SANEAMIENTO DE LA FDA) 6.5 horas.

I-3. Capítulos del curso - 3 partes:

1. Monitoreo, correcciones y registros de saneamiento
2. Antecedentes de información sobre saneamiento; y
3. Guías de control de saneamiento (ejemplos)

I-4.

Registro y Bienvenida

1. Introducción con referencia a requisitos adicionales introducidos a través de la nueva reglamentación para las cGMP 117 que reemplazan a la versión anterior de las BPF 110
2. Seguridad del agua
3. Condición y limpieza de las superficies de contacto con los alimentos (dos partes)
4. Prevención de la contaminación cruzada
5. Mantenimiento del lavado de manos, desinfección de manos e instalaciones sanitarias

6. Protección de los alimentos contra adulterantes y etiquetado, almacenamiento y Uso de compuestos tóxicos
7. Control de las condiciones de salud de los empleados
8. Exclusión de plagas
9. Ejemplo de plan SSOP y procedimientos de control de saneamiento

Ponente:

- Dra. M^a Ángeles Martín Linares. Qualified Trainer for Seafood HACCP Alliance (SHA) in *Seafood Hazard Analysis and Critical Control Point* #0019-032918-51808. Qualified Trainer for SHA in *Sanitation Control Procedures (SCP) for processing fish and fisheries products* #9050-032918-51780.

Requisitos del alumno:

- El inscribirse en el curso y asistir no garantiza que la persona apruebe el curso 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 Practicas de Fabricación y Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos.