

CURSO FORMACIÓN DE PERSONAL CUALIFICADO EN CONTROLES PREVENTIVOS PARA LA ALIMENTACIÓN HUMANA SEGÚN LA LEY DEL FSMA (FDA) EE. UU. (PREVENTIVE CONTROLS QUALIFIED INDIVIDUAL “STANDARDIZED CURRICULUM”)

Objetivos:

Obtención del certificado que capacita a los participantes como PCQI (personal cualificado en controles preventivos para alimentos de consumo humano según ley FSMA/FDA, EE.UU). Esta ley requiere que determinadas actividades en las empresas sean realizadas por individuos que tengan formación reconocida “standardized curriculum” reconocido por la FDA, en el desarrollo e implementación de un Plan de Inocuidad Alimentaria basado en el de Análisis de Riesgos y Controles Preventivos y que son de aplicación desde septiembre 2016.

Conocer, supervisar y/o ejecutar la preparación y Re-análisis de los Planes de Inocuidad Alimentaria, validar los Controles Preventivos y revisar los registros pertinentes entre otras actividades que obliga la nueva Ley del FSMA/FDA (EE.UU) y que es de **OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO** para todas las empresas de Alimentación que fabrican, envasan o almacenan alimentos y requieren Registrarse ante la FDA con algunas excepciones

Dirigido a:

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. 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 FSPCA (*Food Safety Preventive Controls Alliance*) y se ajustan al currículum estandarizado que la FDA reconocen como apropiado.

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

Temario:

- Capítulo 1: Introducción al curso y controles preventivos
- Capítulo 2: Revisión del Plan de Inocuidad Alimentaria
- Capítulo 3: Buenas prácticas de manufactura y otros programas de prerrequisitos
- Capítulo 4: Peligros biológicos para la inocuidad alimentaria
- Capítulo 5: Peligros químicos, físicos y económicamente motivados
- Capítulo 6: Pasos preliminares para elaborar un plan de inocuidad alimentaria
- Capítulo 7: Recursos para preparar planes de inocuidad alimentaria
- Capítulo 8: Análisis de peligros y determinación de controles preventivos
- Capítulo 9: Controles preventivos de proceso
- Capítulo 10: Controles preventivos de alérgenos alimentarios
- Capítulo 11: Controles preventivos de saneamiento
- Capítulo 12: Controles preventivos de cadena de suministro
- Capítulo 13: Procedimientos de validación y verificación
- Capítulo 14: Procedimientos para llevar registros
- Capítulo 15: Plan de retirada del mercado
- Capítulo 16: Revisión de la regulación: cGMPs, análisis de peligros y controles preventivos para alimentos de consumo humano

Ponente:

Dra. M^a Ángeles Martín Linares. Lead Instructor for the FSPCA Preventive Controls for Human Food Course Certificate # 17633c87

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 Prácticas de Fabricación y Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos.

Docente:

M^a Ángeles Martín Linares, es Doctora en Veterinaria. Funcionario del Cuerpo Superior Facultativo de IISS, de la Junta de Andalucía. Es Experto Universitario en Gestión de Seguridad Alimentaria y Diplomada especialista en Gestión Sanitaria, ambos por la Escuela Andaluza de Salud Pública y la Universidad de Granada. Está certificada por la Asociación Americana de Calidad (ASQ) como Auditor de Calidad, Auditor de Sistemas Biomédicos y Auditor APPCC. Es Lead Auditor ISO 9001:2015. Lead Instructor for FSPCA Preventive Controls for Human Foods. Qualified Trainer for Seafood HACCP Alliance (SHA) in Seafood Hazard Analysis and Critical Control Point. Qualified Trainer for SHA in Sanitation Control Procedures (SCP) for processing fish and fisheries products. Participa en formación y asesoramiento dentro de las industrias Europeas y/o reguladas por USDA/FDA centrándose en la formación de Auditorías Internas, CAPA (Acciones Correctivas y Preventivas), Análisis de Causa Raíz, Errores Humanos, Integridad de datos, Buenas Prácticas de Fabricación (GMPs), HACCP, Análisis de Riesgos y Controles Preventivos, Programas de saneamiento, Etiquetado etc, en diferentes sectores

alimentarios y bajo el prisma regulatorio europeo y de los EE UU. Es docente colaboradora de prestigiosas entidades públicas y privadas. Es autora de los libros:

“*CAPA Acciones correctivas y preventivas en las industrias alimentarias*”, de Ediciones Díaz de Santos ISBN: 978-84-9052-215-8.

Cultura de Calidad y Cumplimiento en la Industria Alimentaria: Cómo implementar una cultura de calidad y seguridad alimentaria basada en el comportamiento. Business Excellence Consulting - BEC Press. ISBN: 978-1-7367429-1-4