

TALLER
Acreditación como Personal Cualificado FDA
en Controles Preventivos para el Sector Alimentario
(Food Safety Preventive Controls Alliance - Ley FSMA/FDA de EE.UU)

Fecha de inicio: 18 de Septiembre de 2018

Fecha de finalización: 19 de Septiembre de 2018

Duración: 20 horas efectivas (repartidas en 2 días).

Horario: Mañana: 08:30 a 14:30h (pausa café de 15 minutos a media mañana)
Tarde: 15:30 a 19:00h

El registro efectivo de asistentes quedará abierto el primer día (martes 18) de 08:15 a 08:30 horas, disponiéndose a partir de ese momento, y hasta las 09:00 horas, de un espacio de tiempo que será aprovechado por Dña. Tania Martínez para explicar el procedimiento a seguir y formalizar algunos trámites requeridos por la FDA.

Lugar de Celebración: C/ San Pedro de Mezonzo, 44 bajo. 15701 Santiago de Compostela



CONTEXTO:

La **nueva Ley estadounidense FSMA/FDA**, establece por primera vez un conjunto de estándares mínimos basados en los controles preventivos, el análisis de riesgos y la seguridad alimentaria.

Su **obligado cumplimiento** afecta a **TODAS LAS EMPRESAS** que:

- **fabriquen, manipulen, almacenen, procesen, o envasen**

ALIMENTOS O SUPLEMENTOS DIETÉTICOS DE CONSUMO HUMANO

Dentro de este amplio sector, quedan sujetas a esta nueva normativa no sólo las empresas de los Estados Unidos, sino **también las extranjeras, implicadas en operaciones comerciales con este país, uno de los principales destinos de las exportaciones españolas y madrileñas.**

La nueva Ley obliga a estas empresas a disponer de un conjunto de documentos basados en la legislación federal de los EE.UU que deberán ser **elaborados y/o supervisados por un PCQI (Persona Acreditada en Controles Preventivos)**, según lo indica la sección § 117.4 (§ 117.180 (c)) de la FSMA.

La Ley FSMA obliga también a todas las empresas a **verificar el cumplimiento de su contenido por parte de sus proveedores de ingredientes, alimentos o materiales en contacto con los alimentos y suplementos dietéticos.**

PROGRAMA:

La Cámara de Comercio de Santiago ofrece a las empresas la **posibilidad de acreditar a una/varias personas como PCQI**, tras participar y superar satisfactoriamente estos talleres que serán **impartidos por una "Lead Instructor" del FSCPA**.

Esta acción se desarrolla de acuerdo con un "currículo estandarizado" para capacitar a la persona autorizada en controles preventivos de seguridad alimentaria para seres humanos, abordándose las siguientes materias:

- 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:

Dña. Tania A. Martínez, JD, LLM, PhD

Lead Instructor para el FSPCA Preventive Controls for Human Food Course
Abogada con experiencia acreditada de más de 28 años en estos temas en EE.UU.

TTT for HACCP of the Fish and Seafood Alliance

TTT for Produce Safety Rule

Lead Instructor for Human Food (FCSPA)

Lead Instructor of the Sprout Alliance

Lead Instructor for the FSVP

TTT for Sanitation Operator

Better Process Control School

TTT for the HACCP International Alliance

Better Process Control School.

REQUISITOS DE LOS CANDIDATOS.

Se requiere, preferiblemente, experiencia en temas de buenas prácticas de fabricación y manuales de análisis de peligros y control de puntos críticos.

DOCUMENTACIÓN:

Se entregará en formato electrónico, una vez que se haya completado el proceso de inscripción. Los estudiantes deberán llevar el libro en formato electrónico o físico al curso. Requisito indispensable para poder realizar el curso

INSCRIPCIONES:

Cuota de Inscripción: 875 euros.

Forma de Pago: Transferencia bancaria: c/c ES37-2080-0300-80-3040113939.

Adicionalmente, los participantes que aprueben los talleres, tendrán que abonar directamente a la FSPCA 50 USD para la obtención de su certificado oficial.

Las solicitudes de inscripción se atenderán por riguroso orden de presentación, y de pago de cuota, hasta que se complete el cupo máximo de asistentes. PLAZAS LIMITADAS.

Reserva de plaza: Tendrá lugar tras el envío del justificante bancario a la dirección de correo: informacion@camaracompostela.com