



AGROSERVICIOS ESPECIALIZADOS EN LA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA SC

Soluciones empresariales en inocuidad alimentaria. Empresa consultiva normas FDA

Guia Informativa

FSPCA

**FSPCA Controles Preventivos para Alimentos de
Consumo Humano
(Reglamento 21CFR subp 117) de la FDA**

(FSPCA HAZARD ANALYSIS AND RISK-BASED PREVENTIVE CONTROLS (QUALIFIED INDIVIDUAL))



**Curso oficial de
Reconocimiento de
Individuos calificados (CI)**



2018

1.0 Presentacion

En Enero de 2011 el gobierno de los Estados Unidos de Norteamérica, promulgo la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA por sus siglas en inglés) bajo el argumento de que 48 millones de personas (1 de cada 6 Estadounidenses), se enferman por el consumo de alimentos contaminados de los cuales 128,000 son hospitalizados, algunos de ellos con daños irreversibles y 3,000 tiene la mala fortuna de fallecer. 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.**

Con base en FSMA, en Noviembre del 2015 se publica la regla final de **21 CFR Part 117, Current Good Manufacturing Practice, Hazard Analysis, and Risk-Based Preventive Controls for Human Food**, reglamento de inocuidad obligatorio para que empacadores, procesadores y trasformadores de alimentos destinados para el consumo humano puedan exportar a los estados unidos.

Un requisito del reglamento requiere que las empresas **cuenten con una persona calificada, basado en contenidos autorizados por FDA**, quien tiene la responsabilidad de **diseñar, implementar, evaluar y reanalizar el plan de inocuidad alimentaria.**

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 (Sección 117.3 de la norma) y que haya completado exitosamente la capacitación con un currículo estandarizado y reconocido por la FDA.**

Este programa de capacitación fue desarrollado por el Food Safety Preventive Control Alliance / FSPCA) y es el programa de capacitación reconocido por la FDA donde los participantes **aprenderán los elementos clave de un plan de inocuidad de los alimentos**, como hacer un análisis de peligros, cómo desarrollar e implementar controles preventivos basados en riesgo (controles de proceso, saneamiento, alérgenos y proveedores) junto con los procedimientos de verificación y validación adecuados y entender los requisitos de un plan de retiro de producto del mercado.

2.0 Objetivo.

Al final del curso el participante podrá:

- **Identificar los requisitos** del Reglamento de BPM y Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano (21CFR 117).
- Diseñar el **Plan de Inocuidad requerido** para abordar específicamente los **requisitos de la FSMA.**

3.0 PROGRAMA GENERAL.

El programa está diseñado para ser cubierto en un **2,0-2.5 días** (21 horas), incluyendo frecuentes oportunidades para **ejercicios de revisión** diseñados para proporcionar **oportunidades de aprendizaje** para la **comprensión de controles preventivos** y los requisitos de regulación de la alimentación humana de los Estados Unidos

El tiempo asignado a cada sección **puede variar en función de la audiencia, el nivel de familiaridad y experiencia con buenas prácticas de manufactura y principios de seguridad alimentaria basados en el riesgo**, así como el producto bajo consideración.

FECHA	TEMARIO
Primer día	<ol style="list-style-type: none"> 1. Introducción al curso y a los Controles Preventivos 2. Introducción al Plan de Inocuidad 3. Buenas Prácticas de Manufactura BPM y Programas Prerrequisito 4. Peligros Biológicos para la Inocuidad 5. Peligros Físicos, Químicos y de motivación económica 6. Pasos Preliminares para el Desarrollo del Plan de Inocuidad 7. Recursos para preparar el Plan de Inocuidad
Segundo Dia	<ol style="list-style-type: none"> 1. Análisis de Peligros y determinación de Controles Preventivos 2. Controles Preventivos de Proceso 3. Controles Preventivos para Alérgenos 4. Controles Preventivos para para Sanitización 5. Controles Preventivos para para Cadena de suministro.
Tercer día	<ol style="list-style-type: none"> 1. Procedimientos de verificación y Validación 2. Procedimientos para Mantenimiento de Registros 3. Plan de Retiro 4. Revisión General de Regulación: BPMA, HARPC

- Registro de 08:10 a 08:30 hrs en el primer día.
- Horarios **de 08:00 a 18:00 horas**
- Horario intermedio de comida de **14:00 a 15:30 hrs.**
- Finalización del curso tercer día **3:00 pm.**

DIRIGIDO A:

Personas involucradas directa o indirectamente en la **elaboración, procesamiento, empacado y almacenamiento de productos alimenticios** que se destinen para su consumo humano en los Estados Unidos; **responsables de inocuidad** de las empresas, **personas relacionadas con la asistencia técnica y consultoría** en materia de inocuidad alimentaria y **público en general** interesado

CIERRE DE INSCRIPCIONES

- **Cierre de inscripciones una semana y media antes de la fecha de inicio del curso. CONSULTE realización del evento en formacion.agroespa@gmail.com.**

INCLUYE:

- ✓ **Manual-Libro** (original en español).
- ✓ **Material Digital con normativa FDA y otras lecturas complementarias a este curso.**
- ✓ **Trámites y pago de cuotas** ante FSPCA para tu registro **como Individuo Calificado (QI)**.
- ✓ **Certificado Digital de Asistencia de la FSPCA** con el respaldo del Institute for Food Safety and Health del Illinois Institute of Technology, el International Food Protection Training Institute y la Association of Food and Drug Officials **que te acredita como Individuo Calificado en Controles Preventivos ante FDA.**
- ✓ **Coffee break** continuo.

INFORMES E INSCRIPCIONES

AGROESPA SC.
IIA LIZBETH DE LOS SANTOS ESPINOZA
TEL (55) 50 16 68 06; Cel (55) 30 76 18 95

PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN

- 1) Llene el formulario de registro siguiente con letra de molde a máquina y legible.
- 2) Registre toda la información solicitada.
- 3) Coloque su nombre tal y como requiere que aparezca en la constancia que le será emitida.
- 4) Incluya sus dos apellidos ya este será registrado ante la instancia correspondiente para su aprobación.
- 5) Registre los datos fiscales de la empresa a quien se le emitirá la factura.
- 6) No habrá re facturaciones.
- 7) Realice el pago por concepto de inscripción al curso

DATOS DE DEPÓSITO:

AGROSERVICIOS ESPECIALIZADOS EN LA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA SC

Banco: BANAMEX.

Cuenta: 254 6563

Sucursal: 7006

Clabe: 002 680 700 625 465 638

7) Envíe formulario de registro y fichas de pago a las direcciones siguientes:

formacion.agroespa@gmail.com, contabilidad.agroespa@gmail.com

- 8) Usted recibirá una conformación de su inscripción y recibirá el programa final del evento y hoja de recomendaciones técnicas.

Favor de leer las siguientes consideraciones ANTES DE REALIZAR SU PAGO:

CONSIDERACIONES PARA SU REGISTRO:

1. Solo serán registradas al curso las personas **que hayan completado todo el proceso de registro** (Formulario y ficha de pago) en los tiempos establecidos anteriormente.
2. **No se aceptarán inscripciones posteriores a la fecha de cierre** aunque ya se hayan realizado depósitos y corrido logística de viaje del (os) participante (s). Deberá solicitar información vía correo o teléfono para corroborar si aún se cuentan con lugares disponibles ANTES de hacer cualquier pago a AGROESPA.
3. Los lugares solicitados mediante el formulario de **registro solo serán reservados por un periodo máximo de hasta 15 días a su envío** (excepto aquellos que sean enviados a la fecha cercana a las fechas de cierre. Estos deberán cubrirse a la brevedad si son enviados faltando de 3 a 5 días antes del cierre).
4. Posteriores a la fecha, AGROESPA SC **se reserva el derecho de asignar el lugar a otra persona que haya completado el proceso de registro** (incluyendo aquellos que hayan enviado su formulario de registro y no se encuentren dentro de los periodos de finalizar su inscripción completa mediante su pago).
5. **No se aceptará la entrada a ningún participante que no haya corrido el proceso de inscripción antes mencionado, aun cuando este se presente directamente en el evento. Cualquier duda acerca de su asistencia favor**



de consultarla directamente con AGROESPA ANTES de las fechas de cierre del evento.