

## FORMACIÓN DE COMERCIO INTERNACIONAL

### Exportación de alimentos y productos dietéticos a EE.UU. LEY FSMA/FDA. Curso: “Cualificación PCQI Preventive Controls Qualified Individual (persona calificada en controles preventivos)”

Ciudad Real, 26 Y 27 de febrero de 2018

Cámara de Comercio de Ciudad Real, de 09:00 a 19:00 h.

La nueva Ley del FSMA/FDA, (EE.UU.) ha introducido grandes cambios que afectan a la industria nacional estadounidense, así como a la extranjera, en su totalidad. Estos cambios aplican específicamente a TODAS las empresas que fabriquen, manipulen, almacenen, procesen y envasen alimentos y suplementos dietéticos destinados al consumo por los seres humanos (excepto alimentos para investigación o consumo personal, bebidas alcohólicas, y alimentos que se importen para ser reexportados, entre otros).

Estos cambios legislativos están enfocados a los controles preventivos sobre la seguridad alimentaria, entre otras cuestiones. En este sentido, es la primera vez que el FDA requiere una serie de controles comprensivos de prevención que van desde el control de proveedores (nacionales y extranjeros), y abarca todos los pasos de la cadena de alimentos para minimizar las probabilidades de que existan riesgos en la industria con respecto a la seguridad alimentaria y la contaminación. Estos requisitos son exigibles, en el marco de la nueva Ley del FSMA, desde el día 19 de septiembre de 2016, salvo para determinadas excepciones.

Aparece la figura del “Preventive Controls Qualified Individual – Persona Cualificada en Controles Preventivos” que deberá supervisar y/o ejecutar: la preparación de los Manuales de Seguridad Alimentaria en inglés, validar los controles preventivos, revisar los registros pertinentes, reanalizar los Planes de Seguridad de Alimentos, además de otras actividades, según la legislación estadounidense.

Igualmente, para las empresas que ya están vendiendo en los EE.UU. el cumplimiento de las particularidades de la Ley es exigido por los distribuidores, importadores, brokers y clientes de las empresas extranjeras, bajo el programa de Verificación de Proveedores Extranjeros, que forma también parte de esta nueva regulación.

La Cámara de Comercio, Industria y Servicios de Ciudad Real en colaboración con Demos Global Group organiza el curso de formación "Preventive Controls Qualified Individual (persona calificada en controles preventivos)", que tendrá lugar los días 26 y 27 de febrero, en la sede de la Cámara de Comercio, calle Lanza 2, en horario de 09:00 a 19:00 h.

El curso únicamente puede ser impartido por personas designadas como Lead Instructor por la FDA, tiene una duración de 20 horas, y cumple con todos los requisitos obligatorios que exige la ley para llegar a ser un “Preventive Controls Qualified Individual (persona calificada en controles preventivos)”

Al completarse con éxito, el participante estará preparado para cumplir los criterios de una persona calificada en controles preventivos, que puede manejar un programa de seguridad alimentaria de acuerdo con la ley FSMA.

#### **Dirigido a**

Todas las personas que estén implicadas en 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 y suplementos dietéticos. Personal de fábricas en las áreas de microbiología, producción,

técnicos y laboratorios. Supervisores de Operaciones y Mantenimiento. Directores y responsables de producción y fabricación, así como de calidad. Supervisores de los inspectores de Salud Pública y control sanitario. Profesionales responsables de la cadena de suministro y proveedores. Auditores, microbiólogos, responsables de certificaciones de calidad y trazabilidad, gerentes de empresas agroalimentarias, brokers o intermediarios agroalimentarios, personal de seguridad alimentaria, responsables de productos, inspectores de salud pública, coordinadores de los sistemas de calidad y responsables de la cadena de proveedores.

## Programa

---

Duración: 20 horas presenciales

- 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

## Profesorado

---

TANIA A. MARTINEZ (DEMOS GLOBAL), PhD. es Lead Instructor para el FSPCA Preventive Controls for Human Food Course.

## Más información

---

- El inscribirse en el curso y asistir a las clases 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 estará 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 Manuales de Análisis de Peligros y control de puntos críticos.
- Para impartir el Curso será preciso, al menos, la inscripción de 10 alumnos.

**La cuota de inscripción en el Taller es de 875 €/alumno en concepto de inscripción (adicionalmente y, tras finalizar el curso de forma óptima, deberán abonar la cantidad de 50 \$ USA en concepto de tasas para obtener el certificado emitido por el FSCPA -Food Safety Preventive Controls Alliance-), a ingresar en la c/c. núm. ES15 3190 2082 23 2010116222. Remitir ficha de inscripción adjunta, junto con el comprobante de pago a [formacion@camaracr.org](mailto:formacion@camaracr.org)**

### [CONVOCATORIA Y FICHA DE INSCRIPCIÓN](#)

En página web [www.camaracr.org](http://www.camaracr.org)

Área de Formación - Cámara de Comercio, Industria y Servicios de Ciudad Real

Juana Fernández-Luengo

Teléfono: 926 27 44 44 / Fax: 926 25 56 81

[formacion@camaracr.org](mailto:formacion@camaracr.org)