



CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

FOOD SAFETY MODERNIZATION ACT-FSMA

Los objetivos, competencias, contenido y duración del curso deben ser ajustados, de común acuerdo con la empresa, con el objetivo de lograr la mayor cobertura posible a las necesidades de capacitación detectadas.

DURACIÓN:

8 horas

ESCUELA INDUSTRIAL DE MÉXICO

15 de Mayo #202, entre Guerrero y Galeana
Col. Centro, Monterrey, N.L.

Tel. 81-2087-0868

E-mail: info@ptsmonterrey.com

www.ptsmonterrey.com

OBJETIVOS:

Food Safety Modernization Act – FSMA (Ley de Modernización de Inocuidad de los Alimentos) de la FDA, es una ley que emitió el presidente de Estados Unidos, Barack Obama, el 4 de enero de 2011. Este cambio regulador tiene como objetivo transformar el sistema de inocuidad alimentaria: la industria debe utilizar medidas efectivas para prevenir la contaminación en lugar de combatirla. El FSMA de la FDA contiene, por ejemplo, controles preventivos para la alimentación humana y animal; que incluye requisitos específicos para los proveedores de alimentos, importadores extranjeros e identificación de individuos calificados en controles preventivos. Es de suma importancia que las organizaciones impactadas por el FSMA de FDA – así como sus proveedores – se certifiquen bajo una norma reconocida por el GFSI (como las FSSC 22000 o la BRC Global Standard), para garantizar aún más el cumplimiento con los requisitos de FSMA. Dirigido a Representante de la dirección en materia de Inocuidad, Personal de calidad, Personal operativo a cargo de Puntos Críticos de Control, Gerentes y supervisores de Calidad, Gerentes y supervisores de Producción o Manufactura, Equipo HACCP.

COMPETENCIAS

Revisar el contenido de la FSMA y los requerimientos que un exportador de alimentos a U.S.A. deberá cumplir, además de considerar regulaciones adicionales relacionadas con la introducción de alimentos a este país.

CONTENIDO DEL CURSO

1.FUNDAMENTOS DE LA FSMA.

- A. Breve historia de la FSMA
- B. Entendiendo la FSMA
- C.Requerimientos de la FSMA

2.ANALIZANDO LA FMA

- A. Mejorando la capacidad para prevenir problemas de Inocuidad
 - i. Plan de Inocuidad alimentaria
 - ii. Análisis de riesgos HARCP
 - iii. Controles preventivos
 - iv.Registros de HARCP
 - v. Cadena de Suministro
 - vi.Protección contra adulteración intencional
 - vii. Transporte sanitario de productos
 - viii.Programa CT PAT
- B. Mejorando la capacidad para detectar y responder a problemas de inocuidad
 - i. Monitoreo
 - ii. Plan de retiro o recall
 - iii. Acciones correctivas
 - iv.Verificación y Validación
- C.Mejorando la Inocuidad de importadores
 - i. Programa de Verificación de proveedores extranjeros (FSVP)
 - ii. Verificación de la implementación y efectividad
 - iii. Revisión del análisis
 - iv.Controles preventivos
 - v. Registro Voluntario
 - vi.Establecimientos calificados