

¿Cómo implementar las nuevas regulaciones del Food Safety Modernization Act (FSMA)?

Curso exclusivo para la industria frutícola de exportación.

Curso reconocido por FDA de los Estados Unidos de América: Formación de Personal Calificado en Controles Preventivos

Descripción:

Este curso será dictado por dos expertos que han participado directamente con FDA en la elaboración de las normas FSMA y cuentan con gran experiencia en la industria de productos frescos en los Estados Unidos de América. Los asistentes recibirán una capacitación de primer nivel, dictada por expertos que responderán todas las consultas sobre la implementación práctica de FSMA.

El curso está destinado a personal especializado exclusivamente de las empresas exportadoras de fruta fresca.

Los participantes que completen el curso recibirán un **Certificado numerado emitido por Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA), US Association of Food and Drug Officials (AFDO) y la International Food Protection Training Institute (IFPTI).**

Condiciones:

- Valor: \$ 330.000 por alumno. Se emitirá factura exenta de IVA. Incluye materiales y almuerzos.
- Duración: Dos días y medio por curso.
- Fechas y lugares:
 - En Santiago. Hotel Neruda. Av. Pedro de Valdivia 164, Providencia (a tres cuadras de Metro). 24, 25 y 26 de Octubre desde las 9 a las 17:30 horas. El día 26 de octubre finaliza a las 12:30 horas..
 - En Curicó. Hotel Raíces. Carmen 727, Curicó. 26, 27 y 28 de Octubre desde las 9 a las 17:30 horas. El día 26 de octubre se inicia desde las 15 horas.
- Cupos restringidos a 40 personas por curso.
- Curso relatado en Inglés. Habrá traducción simultánea.
- Se entregará material de 500 páginas con el contenido del curso.

Relatores:

David Gombas. El Dr. Gombas es Ph.D. en microbiología de alimentos de la Universidad de Massachusetts y posee títulos de B.S y M.S. en Ciencias de Alimentos en la Universidad de Rutgers y el MIT respectivamente. Posee gran experiencia práctica: Fue por 11 años vice presidente senior de inocuidad en United Fresh Produce Association, donde además de dar asistencia técnica a sus asociados, escribió numerosas publicaciones y Guías sobre la materia. Trabajó con FDA desarrollando capacitación en HACCP para investigadores de FDA. Actualmente se desempeña en el U.S. National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods (NACMCF).

Kathy Gombas. Trabajó por 10 años en FDA. Fue Senior Advisor para la implementación de FSMA en el Center for Food Safety and Applied Nutrition de FDA. Participó en el desarrollo y ejecución del curso FSMA para personal de FDA. Ha trabajado en importantes empresas de alimentos de diversos rubros.

Ficha de Inscripción : En el siguiente link

[Ficha de inscripción curso](#)

Mayor información: Srta. Camila Mora: e-mail camilamora@fdf.cl Teléfono 222316094.

Debemos señalar que existen cupos limitados y se respetarán por orden de pago.

Temario

- Presentación del curso de Controles preventivos para alimentos de consumo humano FSPCA.
- Capítulo 1: Introducción al curso y definición de controles preventivos.
- Capítulo 2: Revisión de Food Safety Plan.
- Capítulo 3: Buenas Prácticas de Manufactura y otros programas pre requisito.
- Capítulo 4: Peligros biológicos.
- Capítulo 5: Peligros de inocuidad de origen químico, físico y motivados por razones económicas.
- Capítulo 6: Etapas previas en el desarrollo de un Plan de Inocuidad (Food Safety Plan).
- Capítulo 7: Herramientas disponibles para desarrollar un Plan de Inocuidad. Red de asistencia técnica.
- Capítulo 8: Análisis de peligros (Hazard Analysis) y determinación de controles preventivos.
- Capítulo 9: Controles preventivos en el proceso.
- Capítulo 10: Controles preventivos de alérgenos.
- Capítulo 11: Controles preventivos en la sanitización.
- Capítulo 12: Controles preventivos en la cadena de suministros .
- Capítulo 13: Procedimientos de verificación y validación.
- Capítulo 14: Procedimientos de mantención de registros.
- Capítulo 15: Plan de retiro de productos.
- Capítulo 16: Revisión general a la Regulación.
- Resumen final del curso.