

## WORKSHOP

# ALTA CAPACITACION PARA EL CUMPLIMIENTO DE LA LEY "FSMA"

- Validación y Verificación de Pre-requisitos
  - Controles Preventivos
    - Etiquetados
  - Retos y Soluciones



## OBJETIVO GENERAL

*Durante el programa se brindará a los participantes información y orientación de las estrategias para lograr una efectiva comercialización de productos de consumo humano y animal en Estados Unidos analizando los puntos más importantes de la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos "FSMA". Se abordarán temas como Controles Preventivos, Buenas Prácticas, Etiquetados, Validación, Responsabilidad, Corrección y Recuperación y se resaltarán los retos que se pueden enfrentar y sus vías de solución.*

### **Al finalizar el Curso usted podrá:**

- ✓ Conocer los aspectos más importantes en los que se basa la legislación.
- ✓ Identificar los requisitos que marca FSMA para agricultores, fabricantes, intermediarios y exportadores.
- ✓ Comprender FSMA alineando el HARPC con el HACCP de Codex, SQF y BRC.
- ✓ Desarrollar un riguroso sistema de gestión de inocuidad alimentaria.
- ✓ Complementar su preparación ante FSMA con programas de prerrequisitos y principios de auditorías.

## PROGRAMA DIRIJIDO A

Jefes de Aseguramiento de Calidad, de Mantenimiento y de Fabricación de Empresas exportadoras, proveedoras de empaque, maquiladoras de servicio, congeladoras y con planes de exportar en un futuro.

**Programa  
impartido en  
idioma español**



**Programa disponible  
también en la  
modalidad de curso  
cerrado "In House"**

### **Instructor**

**Víctor M. Cintrón, California EUA – Instructor Líder con experiencia en la cadena alimentaria con aplicación regulatoria USA-Europa-Asia Pacifico y otras (Halal, Kosher, Designación de Origen). Diseña, desarrolla e instruye programas avanzados en sectores de riesgos, alimentos, médico y farmacéutico en temas para implantar, controles, auditorias, investigación, igualmente apoya organismos de certificación y de acreditación interactuando en Norte América, Latino América, Europa, Medio Oriente, África... y EMA en México. Director General para organismo de 3ra Parte con actividades de validación, inspección y certificación en el sector de alimentos con sede en California, USA.**

## TEMARIO

### Introducción; Cambios Contemporáneos en el Sector de Alimentos

- “Food Safety Modernization Act” Títulos I - IV
- Enfoque de Procesos
- Integridad en Ética

### “FSMA” (“FSMA, 103”), Modernización en Seguridad de Alimentos

- 21 CFR 110, Buenas Prácticas
- 21 CFR 120, HACCP
- 21 CFR 117, Controles Preventivos
- 21 CFR 101, Etiquetados
- 21 CFR 7, Responsabilidad, Corrección, Recuperación
- Otros de Aplicación

### “FSVP”, Programa de Verificación para Proveedores Foráneos

- Validación, Contexto FSMA
- Metodología de investigación, FSMA
- Protocolos de Acreditación y Certificación
- Conclusión y Seguimiento, FSMA

### Anexos

- Talleres de Trabajo
- Validación
- “FSMA HACCP HARPC”

*El programa se avanza de acuerdo a la implementación del Acta FSMA, considerando los retos que enfrenta*

## Objetivos de la Capacitación

- Entendimiento y Aplicación, Validación dentro del Contexto “FSMA” (Títulos I – IV, de Aplicación)
- Técnicas en Recopilación de Información
- Desarrollo y avance en “cGMP” | BPMv
- Principios, guías y avances en validación
- Generalidad “FSMA, vigente, USA”
- Discusión de Controles Preventivos, “HARPC” en aplicación.
- Entendimiento de NOM-251-SSA1-2009 en tema de Validación
- Entendimiento c21 CFR 120 en tema “HACCP” y Validación
- Planificación y técnicas para compilar datos e información
- Protocolos de compilación de datos e información
- Validación y Control de proveedores y contratistas
- Validación en el programa de Auto-control (Auditorías)
- Retos que enfrenta “FSMA”
- Temas otros en materia regulatoria
- Generalidad de aplicación a validación en referencia “CAPA”, quejas y recuperación (c21 CFR 7 - generalidad)
- Temas de Etiquetado, FSMS (c21 CFR 101 - generalidad)

## PROTOCOLO PARA APROBAR EL PROGRAMA

Actividad	Calificación
1. Participación en aula	<i>Individual</i>
2. Puntualidad	<i>Individual</i>
3. Conclusión y Cierre; Trabajo en Aula	<i>Individual, presentación en equipo</i>
4. Prueba escrita (GENERAL<1-hora)	<i>Individual</i>

El peso de la calificación es 30% prueba escrita y 70% formación (ya sea en aula o en campo). Para aprobar se requiere una calificación combinada mínima de 70%.

### Incluye

- **Horario de 09:00 a 18:00 hrs.**
- **20 hrs. Teórico – Prácticas (2.5 Días)**
- **Material de Trabajo en Español**
- **Evaluación**
- **Diploma - Certificado (Aprobando examen)**
- **Coffee – Breaks**
- **Comidas**



## INFORMES E INSCRIPCIONES GLOBEL

Global Systems & Enterprise Solutions



+ 52 (55) 7694.2987

capacita@globelmex.com

<http://www.globelmex.com>