FDQi Training:

CURSO OFICIAL FSPCA IAVA *ONLINE*

INTENTIONAL ADULTERATION CONDUCTING VULNERABILITY ASSESSMENTS + IA RULE

(Evaluaciones de Vulnerabilidad para Adulteración Intencional)

*** * * Individuo Calificado en Food Defense (FDQi) * * ***

Este curso oficial proporcionará a los participantes el conocimiento para implementar los requisitos de realizar una evaluación de vulnerabilidad conforme a la regulación de Estrategias de mitigación para proteger los alimentos contra la Adulteración Intencional (Mitigation Strategies to Protect Food Against Intentional Adulteration (IA) de la Administración de Drogas y Alimentos de los Estados Unidos (FDA).
Este reglamento es uno de una serie de regulaciones y guías que implementan las disposiciones de la Ley de Modernización de la Seguridad de los Alimentos (FSMA) de 2011, que se centra en las prácticas alimentarias seguras.

La Regulación de Estrategias de Mitigación para Proteger los Alimentos Contra la Adulteración Intencional **(referida como la regla IA)** tiene como objetivo prevenir la adulteración intencional de actos destinados a causar daños a gran escala a la salud pública, incluidos actos de terrorismo contra el suministro de alimentos.

La regulación requiere que ciertas actividades deben ser completadas por una **"persona calificada en defensa alimentaria" ("food defense qualified individual")** que haya completado con éxito la capacitación en la realización de una evaluación de vulnerabilidad. **(Conducting Vulnerability Assessments).**

Este curso desarrollado por la FSPCA es el "curriculum estandarizado" reconocido por la FDA; completar con éxito este curso es una manera de cumplir con los requisitos para una **"persona calificada en defensa alimentaria" ("food defense qualified individual")** responsable de realizar evaluación de vulnerabilidad (21 CFR 121.4(c)(2)).

Estos Cursos Oficiales son impartidos por Instructores Líderes capacitados por la FSPCA, quienes han recibido instrucciones sobre cómo enseñar el curriculum estandarizado reconocido por la FDA.

Este Curso oficial FSPCA será impartido en idioma inglés, con traducción simultánea.

En este Programa que se realizará en 2 días, se abordarán los 6 cursos de la Regla IA (Intentional Adulteration) (5 cursos obligatorios por FDA):

* Conocimiento de la Regla IA (Intentional Adulteration)
* Concientización a la Defensa Alimentaria (Awareness & Preparedness)
* Preparación del Plan de Defensa Alimentario*
  - Evaluaciones de Vulnerabilidad*
    - Tipos de Actividades Clave (KAT)
    - FSPCA - Evaluaciones de Vulnerabilidad usando 3 elementos fundamentales (IAVA)**
  - Identificación y explicación de Estrategias de Mitigación*
  - Gestión de Componentes de Estrategias de Mitigación
  - Reanálisis del Plan*

Al finalizar este Programa, estará calificado como "Food Defense Qualified Individual" (FQDi), para:

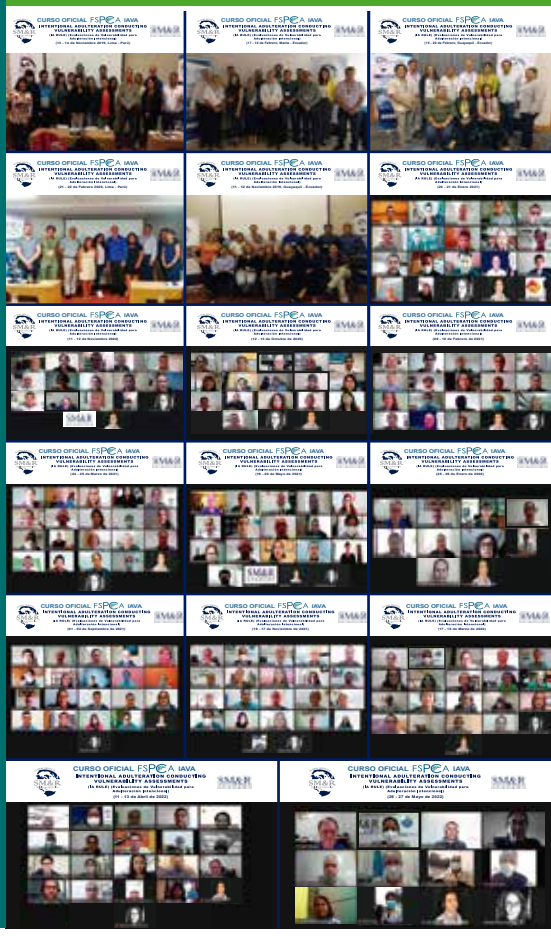
- Realizar evaluaciones de vulnerabilidad basados en el método KAT
- Identificar y aplicar de estrategias de mitigación para implementar en pasos procesables del proceso (APS)
- Realizar evaluaciones de vulnerabilidad basados usando los 3 elementos fundamentales
- Preparar el Plan Food Defense y Realizar actividades de Reanálisis al Plan

FSPCA
FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE

GLOBAL SERVICES
SM&R
TRAINING & CONSULTING

Carga Horaria: 16 horas

- **EJECUCIÓN: PERÚ**
  - Miércoles 20 de Julio de 2022
  - Jueves 21 de Julio de 2022
- **Horario:** 09h00 a 17h30 (GMT-5)
- **Modalidad:** ***Online - Virtual en Vivo***



Contenido Académico:

Día 1: FPDi

- Bienvenida y Presentación
- Concientización a la Defensa Alimentaria (Awareness & Preparedness)
- Regulación de Defensa Alimentaria (Food Defense) - IA Rule
- Conceptos de Análisis de Riesgos
- Medidas de seguridad de la instalación
- Evaluación de vulnerabilidad usando método KAT
- Estrategias de Mitigación y su aplicación
- Gestión de Componentes de Estrategias de Mitigación
- ReAnálisis del Plan de Defensa Alimentaria
- Programa de Defensa Alimentaria

Día 2: FSPCA - Intentional Adulteration conducting Vulnerability Assessment

- Prefacio: Introducción al Curso de Evaluación de Vulnerabilidad
- Lección 1: Una visión general de las medidas de defensa alimentaria
- Lección 2: Evaluación de la vulnerabilidad Pasos preliminares
- Lección 3: Considerando características inherentes
- Lección 4: Considerando un atacante interno
- Lección 5 Elemento 1: Evaluación del impacto potencial en la salud pública
- Lección 6 Elemento 2: Evaluación del grado de acceso físico al producto, y Elemento 3: Evaluación de la capacidad de un atacante para contaminar con éxito el producto
- Lección 7: Análisis de resultados para identificar pasos procesables del proceso
- Lección 8: Aplicar el enfoque híbrido
- Preguntas, comentarios de cierre y evaluaciones
- Clausura y Certificados del Curso Oficial

Dirigido a:

- Personal responsable de la actualización y cambios en Plan de Inocuidad de acuerdo a la Ley FSMA.
- Gerentes y supervisores de Inocuidad y Seguridad Alimentaria Miembros del equipo de Defensa de los alimentos
- Miembros del Equipo HACCP, ISO/FSSC 22000, BRCGS, IFS, SQF, o que están preparándose para Implementar y Certificar protocolos GFSI.
- Todas las personas involucradas directa o indirectamente en la elaboración, procesamiento, fraccionamiento, empacado y almacenamiento de productos alimenticios que se destinen a los EEUU.
- Personal responsable de la Gestión de la Calidad e Inocuidad en las organizaciones.
- Personal que labora en Plantas Procesadoras de Alimentos (frescos y procesados)
- Auditores, Consultores independientes e implementadores de normativas de calidad e inocuidad de los alimentos.
- Profesionales de diversas áreas del Sector Alimentario, Agroindustrial, Ingenieros y Técnicos, de organismos públicos y privados.
- Autoridades sanitarias y Encargados de asuntos normativos y regulatorios del ámbito público o privado.
- Público en general interesado en dar soporte a empresas exportadoras.

Inversión:

Por Participante: USD $ 559.oo más IGV

Descuento por inscripción y pago anticipado:
19% Descuento Pago antes del 21-Junio-2022 (USD $ 449.oo más IGV)
14% Descuento Pago antes del 02-Julio-2022 (USD $ 479.oo más IGV)
07% Descuento Pago antes del 11-Julio-2022 (USD $ 519.oo más IGV)

Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD $ 519.oo más IGV p/p

Descuento por inscripción y pago anticipado a partir de 3 personas:
Pago antes del 21-Junio-2022 (USD $ 439.oo más IGV p/p)
Pago antes del 02-Julio-2022 (USD $ 459.oo más IGV p/p)
Pago antes del 11-Julio-2022 (USD $ 495.oo más IGV p/p)

Inversión incluye:

- Manual-Libro Oficial del Curso FSPCA IAVA en formato digital (en idioma inglés)
- Se proporcionará las traducciones en español, del material de la capacitación que se imparte (Traducciones al material y ejercicios en formato digital)
- Material de Trabajo para cada participante en formato digital (en inglés y español)
- Doble Certificación:
  - Certificado Digital de Capacitación de la FSPCA con el respaldo del Institute for Food Safety and Health del Illinois Institute of Technology, ***Reconocido por FDA (Food Defense Qualified Individual – FDQi)***
  - Certificado Digital de Capacitación por FPDi (Food Protection and Defense Institute) is an Emeritus U.S. Department of Homeland Security Center of Excellence at the University of Minnesota

El participante debe contar con las siguientes herramientas para realizar el curso online:

- Computador con acceso a internet
- Cámara Web
- Audio y micrófono y/o auriculares

Forma de Pago:
Transferencia bancaria, tarjeta de crédito (Paypal)

Aceptamos todos las tarjetas de credito:

EXPOSITOR / TRAINER:

Ned Mitenius (United States of America)

Trainer of Trainers and Lead Instructor for the FSPCA Course on Vulnerability Assessments for Intentional Adulteration.

Lead Instructor Preventive Controls for Human Food (FSPCA)

Lead Instructor Foreign Supplier Verification Programs (FSPCA)

Member of the FSPCA Intentional Adulteration subcommittee to support curriculum and training development for the FSMA Intentional Adulteration Rule.

Cuenta con más de 30 años de experiencia en la industria de Procesamiento de Alimentos.

Creador de la herramienta “Food Defense Plan Builder” cuando estuvo de consultor con la FDA.

Es BS, Chemistry, U.S. Naval Academy, Annapolis, MD (top 1%)

FDA Agency Honor Award, 2012, Food Defense Team.

Mayor Información para Inscripciones y Registro:

Maira Vaca D.
maira.vaca@smrconsultores.com
Teléf: +51-1-4801042
Móvil: +51-952-423300
Perú

Rita Noriega A.
rita.noriega@smrconsultores.com
Teléf: +51-1-4801042
Perú

Henry Seminario L.
henry.seminario@smrconsultores.com
Teléf: +51-1-4801042
Móvil: +51-969-676766
Perú

Información para participantes de otros países:

A los participantes cuyo país de residencia NO sea Perú y quisieran participar a este curso Oficial, se les proporcionará toda la información de precios especiales del programa.

Contactar: Patricia Quispe B.
patricia.quispe@smrconsultores.com
Teléf: +51-1-4801042
Móvil: +51-933-062411

Organizan:

www.smrconsultores.com