

AGENDA DEL CICLO DE TALLERES DE ACREDITACIÓN COMO PERSONAL CUALIFICADO FDA EN HACCP PARA PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS PESQUEROS

Currículo Estandarizado reconocido por el FDA

1

Este programa está diseñado para que las empresas cumplan con el entrenamiento necesario requerido por el FDA de los Estados Unidos de América, para las empresas que están en los sectores de procesamiento, manejo, manipulación, producción, empaque, almacenamiento de productos tales como: pescados, mariscos o productos pesqueros en general.

Este programa de capacitación fue desarrollado por la National Seafood HACCP Alliance, un grupo compuesto por agencias federales y estatales de los Estados Unidos de América, responsables de inspecciones de seguridad de productos pesqueros, Sea Grant y profesionales universitarios de ciencias del mar y representantes de la industria pesquera. El programa de capacitación de la alianza HACCP de mariscos fue diseñado para cumplir con los requisitos de capacitación establecidos bajo la regulación de HACCP de mariscos obligatorios de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA) (21 CFR Parte 123). Una parte (Sección 123.10) de esta regulación requiere que ciertas actividades HACCP sean conducidas por un "individuo capacitado". Un "individuo capacitado" es aquel que "ha completado con éxito la capacitación en la aplicación de los principios de HACCP al procesamiento de pescado y productos pesqueros al menos equivalente al recibido bajo un plan de estudios estandarizado reconocido como adecuado por la FDA o cualificado por experiencia laboral para Realizar estas funciones". La FDA ha reconocido el programa de entrenamiento de la Alianza HACCP de Mariscos como el currículo estandarizado por el cual la agencia evaluará los cursos de capacitación para determinar si cumplen con los requisitos de esta regulación.

Las siguientes actividades deben ser realizadas por un "individuo capacitado":

- Desarrollar un plan HACCP, que sea apropiado para un procesador específico, para cumplir con los requisitos de la Sec. 123,6 (b);
- Reevaluar y modificar el plan HACCP de acuerdo con los procedimientos de acción correctiva especificados en la Sec. 123.7 (c) (5), las actividades de verificación especificadas en la Sec. 123.8 (a) (1), y el análisis de peligros de conformidad con las actividades de verificación especificadas en la Sec. 123,8 (c); y
- Realizar la revisión de registro requerida por la Sec. 123,8 (a) (3);

PROGRAMA

26 MAYO:

Capítulo 1: INTRODUCCION AL CURSO ESTANDARIZADO DE LA ALIANZA RECONOCIDO POR EL FDA:

- Describir el propósito del curso
- Relación entre la Alianza/AFDO/ FDA
- Introducción al HACCP en Seguridad alimentaria

2

Capítulo 2: PROGRAMA DE PRE-REQUISITOS Y PASOS PRELIMINARES

- Revisar los programas que debe tener la empresa antes de la implementación de un programa de HACCP
- Distinguir entre los procedimientos estándares de operaciones sanitarias (SSOP), buenas prácticas de manufactura (BMP) y los HACCP
- Introducción a los pasos preliminares para el desarrollo de un programa de HACCP (Peligros de pescados y mariscos en seguridad alimentaria
 - Peligros biológicos (revisión de los tipos de peligros, controles y consideraciones)
 - Peligros químicos (revisión de los tipos de peligros, controles y consideraciones)
 - Peligros físicos (revisión de los tipos de peligros, controles y consideraciones)
- Introducción a la guía de HACCP en la industria del FDA

Capítulo 3: PREPARACION DE UN ANALISIS DE PELIGROS (HACCP)

- Uso del modelo de procesos para ilustrar porque y como se realizan un análisis inicial de peligros
- Como incorporar y referenciar la guía del FDA de Peligros en la Industria
- Introducción del Análisis de Peligros

Capítulo 4: PUNTOS CRITICOS DE CONTROL

- Definir que es un Punto Crítico de Control (CCP's)
- Continuación del modelo de enseñanza para identificar los CCP's
- Discutir el modelo del “Árbol de decisión”
- Uso de ejemplos de modelos adicionales

Capítulo 5: COMO ESTABLECER LOS LIMITES CRITICOS:

- Definir y enumerar los Limites Críticos (CL's)
- Introducir los CL's en la forma del análisis de peligros (HACCP)
- Referencia a la guía del FDA
- Discutir el uso de los limites operativos
-

Capítulo 6: MONITOREO DE LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL:

- Procedimientos del desarrollo del monitoreo en los ejemplos
- Definir y explicar el propósito del monitoreo
- Modelos adicionales de los protocolos de HACCP y de Sanitización

3

27 MAYO:

Capítulo 7: CORRECTIVAS:

- Definir y explicar la necesidad de acciones correctivas predeterminadas
- Expandir los ejemplos de enseñanzas;
- Proveedor modelos adicionales

Capítulo 8: COMO ESTABLECER PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACION:

- Definir verificación
- Completar una forma de análisis de HACCP de acuerdo a los ejemplos
- Proceder con los ejemplos y contrastarlo con los parámetros de verificación/inspección del Gobierno
- Discutir la frecuencia de la verificación

Capítulo 9: PROCEDIMIENTOS PARA LOS RECORDS:

- Describir los procedimientos para los récords a través del desarrollo continuo del modelo de enseñanza;
- Que es un récords valido y viable
- Distinción entre un HACCP y SSOP (récords de sanitización) y requisitos
- Discutir sobre el almacenamiento de los récords y su búsqueda (copias físicas y electrónicas)

Capítulo 10: REVISION DE LA REGULACION GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y ANALISIS DE PELIGROS DE PESCADOS Y MARISCOS:

- Revisión de los aspectos importantes en la industria
- Describir la relación entre el HACCP y otras directivas

Capítulo 11: RECURSOS PARA PREPARAR UN HACCP.

- Revisión e introducción a las sesiones prácticas.
- Desarrollo de las sesiones en grupo para el desarrollo de los HACCP.
- Recomendaciones y cierre del entrenamiento.

Fecha y horario: Lunes 6 de julio 2021:	9:00 – 14:00
	15:00 – 17:00
Martes 7 de julio 2021:	9:00 – 14:00
	15:00 – 17:00