

CEMA Training Center
Flores 3127
Guadalajara, Jalisco, 44647
08:00 AM 18:00 PM

El temario de este curso para participantes se cubre en **un día (mínimo de 6,5 horas de contacto, ESTO NO INCLUYE HORARIOS DE DESCANSO)**

Debe estar presente durante todo el curso para recibir su certificado oficial, con cámara encendida y presentar los ejercicios de cada módulo. Será necesario usar Word y PDF.

Planifique su viaje en consecuencia. Una llegada tardía o una salida anticipada impedirán la expedición del certificado ya sea que tome el curso presencial o en línea.

Día 1		Instructor
08:00	Registro de los participantes, presentaciones	José Luis Jurado Z.
08:30 - 13:00	Prefacio: Visión general y orden del día del curso para participantes	
	Lección 1: Visión general de las medidas de defensa alimentaria y ejercicio	
	Lección 2: Pasos preliminares de la evaluación de la vulnerabilidad	
	Pausa (15 MINUTOS)	
	Lección 3: Consideración de las características inherentes y ejercicio	
	Lección 4: Consideración de un atacante interno	
	Lección 5: Elemento 1: Evaluación del impacto potencial en la salud pública y ejercicio	
Almuerzo (13:00 A 14:00)		
14:00 -18:00	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 & Ejercicio	José Luis Jurado Z.
	Pausa (15 MINUTOS)	
	Lección 7: Analizar los resultados para identificar los pasos del proceso que se pueden seguir y ejercicio	
	Lección 8: Aplicación del enfoque híbrido	
	Preguntas finales, certificados, evaluaciones del curso y clausura	
Se termina la sesión		

Generalidades del curso

La Ley de Modernización en Inocuidad de los Alimentos (FSMA) incluye requisitos para las instalaciones que produzcan alimentos a comercializarse en Estados Unidos. La FDA exige desarrollen e implementen un plan de defensa alimentaria que proteja los puntos más vulnerables contra actos de adulteración intencional encaminados a causar daños a la salud pública a gran escala.

Hay varios componentes para cumplir con los requisitos de la ley. En primer lugar, las instalaciones de la industria alimentaria deben realizar una evaluación de vulnerabilidades.

CEMA Training Center
Florenia 3127
Guadalajara, Jalisco, 44647
13 de Julio de 2024
05 o 24 Agosto de 2024
08:00 AM 18:00 PM

En segundo lugar, las instalaciones deben implementar estrategias de mitigación o preventivas para abordar estas vulnerabilidades.

En tercer lugar, se debe implementar un sistema para el monitoreo de la defensa alimentaria, la acción correctiva y la verificación de la defensa alimentaria. El cuarto es el mantenimiento de registros.

Pero el requisito indispensable para cumplir con los anteriores es contar entre el personal con "Individuos Calificados en Defensa Alimentaria" (FDQI), pues son estas personas quienes deben realizar las tareas antes mencionadas y desarrollar el Plan de Defensa de los Alimentos.

Para obtener el estatus como FDQI es indispensable que los profesionales de la industria alimentaria hayan completado con éxito el curso oficial IAVA (International Adulteration Conducting Vulnerability Assessment) que CEMA Training Center trae para ti de la mano de un Lead Trainer reconocido por la FSPCA (Food Safety Preventive Controls Alliance).

Ventajas de tomar este entrenamiento con CEMA Training Center:

- ⇒ Obtén tu certificado como FDQI emitido por la FSPCA.
- ⇒ Cumple con la ley que rige a la producción de alimentos a comercializarse en Estados Unidos, que además es la norma regulatoria adoptada y aceptada en GFSI.
- ⇒ Cuenta con personal capacitado para concientizar en defensa alimentaria (Food defense) a los operativos que trabajan directamente en los puntos más vulnerables de tu instalación.
- ⇒ Logra una robusta defensa de los alimentos en tus plantas procesadoras.
- ⇒ Desarrolla un Plan de Defensa de los Alimentos que cumpla con las normas de mayor reconocimiento mundial (IFS, BRC, FSSC 22000, SQF, GLOBALG.A.P., PrimusGFS).

El curso esta dirigido a:

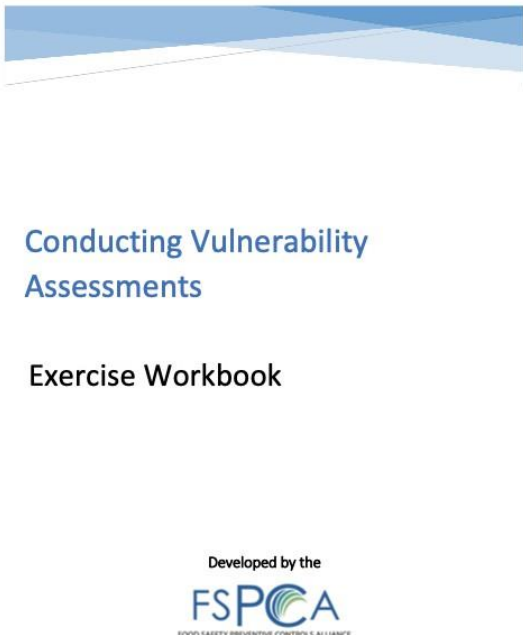
- ⇒ Gerentes y supervisores de Seguridad Alimentaria, miembros del equipo de Defensa de los alimentos, equipo HACCP, responsables de los sistemas de Gestión ISO/FSSC 22000, BRCGS, IFS, SQF, GLOBALG.A.P., PrimusGFS, personal de empresas que están preparándose para implementar y certificar programas GFSI.

CEMA Training Center
Flores 3127
Guadalajara, Jalisco, 44647
13 de Julio de 2024
05 o 24 Agosto de 2024
08:00 AM 18:00 PM

- ⇒ Todas las personas involucradas directa o indirectamente en la elaboración, procesamiento, fraccionamiento, empaque y almacenamiento, de productos alimenticios que se destinen a los EE. UU.
- ⇒ Auditores, Consultores independientes e implementadores de normativas de defensa de los alimentos.

Materiales del curso:

Se entregan materiales en español (**traducción NO OFICIAL**) y los materiales en inglés, así como se muestran a continuación:

Manual del curso en inglés	Manual de ejercicios en inglés
 Participant Manual	 Conducting Vulnerability Assessments Exercise Workbook Developed by the FSPCA FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE

CEMA Training Center
Florescia 3127
Guadalajara, Jalisco, 44647
13 de Julio de 2024
05 o 24 Agosto de 2024

08:00 AM 18:00 PM

Manual del curso en español (NO OFICIAL)	Manual de ejercicios en español (NO OFICIAL)
 Conduciendo Evaluaciones de Vulnerabilidad Traducción NO OFICIAL - Version 1.0 – 2019  Manual del Participante	 Realización de Evaluaciones de Vulnerabilidad Cuaderno de ejercicios TRADUCCIÓN NO OFICIAL REALIZADA POR CEMA 

Al finalizar el curso, tu certificado será el siguiente:



**El costo por emisión del
certificado es de 60
USD, mismo que ya esta
incluido en la tarifa total
del curso.**