



PROGRAMA OFICIAL FSPCA

## LEY DE ESTRATEGIA DE MITIGACION PARA PROTECCION DEL ALIMENTO CONTRA ADULTERACION INTENCIONAL

Basado en el Code of Federal Regulations (CFR)  
**21 CFR 121**  
Desarrollado por **FSPCA**, reconocido por **FDA**

# 2021

**Solinal.**

[www.solinalfoodschoo.org](http://www.solinalfoodschoo.org)

## PROGRAMA OFICIAL FSPCA

## LEY DE ESTRATEGIA DE MITIGACION PARA PROTECCION DEL ALIMENTO CONTRA ADULTERACION INTENCIONAL



Cada participante sera calificado como un INDIVIDUO CALIFICADO, obteniendo las herramientas para:

- Diseñar, evaluar, supervisar y mejorar un plan de defensa alimentaria,
- Realizar la evaluacion de vulnerabilidades.
- Identificar e implementar estrategias de mitigacion.

El programa cumple los requisitos de la parte 21 CFR §121.4 en la que establece que se requiere la calificacion de personas ya sea que trabajen o no directamente para un establecimiento de alimentos; para poder diseñar, implementar, monitorear, realizar acciones correctivas y verificar el plan de defensa alimentaria

## OBJETIVO DE APRENDIZAJE

- Aprender, identificar e implementar los analisis de vulnerabilidades, las estrategias de mitigacion, el monitoreo, la verificacion y el re-analisis del plan de defensa alimentaria, mediante la formacion como Individuo Calificado en Defensa de los Alimentos, apoyando el cumplimiento de la LEY DE ESTRATEGIAS DE MITIGACION PARA LA PROTECCION DEL ALIMENTO CONTRA LA ADULTERACION INTENCIONAL.

## PUBLICO OBJETIVO

Dirigido a todo profesional del sector alimentario que necesiten convertirse en un Individuo Calificado en la Defensa de los Alimentos ya sea miembros del equipo de inocuidad HACCP, Gerentes, jefaturas, personal vinculado a puntos de control critico de los sistemas de inocuidad, auditores, consultores, funcionarios de instituciones de salud publica y personal interesado en aplicar la regla IA.

## PARA CUMPLIR CON LA LEY, COMO INDIVIDUO CALIFICADO DEBERA

- Preparar e implementar por escrito un plan de defensa alimentaria;
- Evaluar vulnerabilidades por escrito, incluyendo su explicacion;
- Desarrollar las estrategias de mitigacion como lo especifica **21 CFR §121.135**
- Elaborar procedimientos por escrito de monitoreo de la defensa de los alimentos sobre la implementacion de la estrategia de mitigacion como lo especifica **21 CFR §121.140**
- Desarrollar procedimientos de acciones corretivas del plan de defensa alimentaria;
- Elaborar procedimientos de verificacion, el re-analisis y el entrenamiento del plan de defensa alimentaria.

## LEY DE ESTRATEGIA DE MITIGACION PARA PROTECCION DEL ALIMENTO CONTRA ADULTERACION INTENCIONAL

### MÓDULO 1 Y 2

#### CONCIERTIZACION EN DEFENSA ALIMENTARIA Y REALIZACION DE EVALUACIONES DE VULNERABILIDAD UTILIZANDO KAT (KEY ACTIVITY TYPES) – parte I

Basado en **21 CFR §121.4** establece que es obligacion recibir un entrenamiento sobre concientizacion de defensa de los alimentos para los individuos que se aspiran a calificar para trabajar en los APS (Actionable Process Steps).

El metodo KAT expone las vulnerabilidades a priori en las adulteraciones intencionales por actos que pretendan causar daño a la salud. Se identifican 4 tipo de actividades clave.

La Ley indica que se requiere que los individuos calificados que lideran o supervisan la conduccion de una evaluacion de vulnerabilidades deben realizar el curso denominado KEY ACTIVITY TUPES (KAT).

### MÓDULO 3

#### ESTRATEGIAS DE MITIGACION Y REALIZACION DE UN PLAN DE DEFENSA ALIMENTARIA, MANEJO DE COMPONENTES Y RE – ANALISIS

Curriculum desarrollado por la FSPCA y reconocido por la FDA, dando cumplimiento a la ley que indica que ciertas actividades deben ser desarrolladas por un Individio Calificado en Defensa de los Alimentos, completando previamente y de forma satisfactoria el entrenamiento en la conduccion de evaluacion de vulnerabilidades.

Curriculum desarrollado por la FSPCA y reconocido por la FDA, dando cumplimiento a la ley que indica que los establecimientos deben identificar e implementar estrategias de mitigacion en cada APS (Actionable Process Step), identificados a traves de la evaluacion de vulnerabilidades **21 CFR §121.35** y que los individuos calificados deban identificar y explicar las estrategias de mitigacion (**21 CFR §121.4 (c)(2)**).

El FSMA (Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos) requiere que los establecimientos implementen o hayan implementado un plan escrito de defensa alimentaria (**21 CFR §121.126**) y realicen un nuevo análisis del plan de defensa alimentaria (**21 CFR §121.157**). Además indica que las personas que preparan el plan de defensa alimentaria y realicen un nuevo análisis “hayan completado con éxito la capacitación para la función específica al menos equivalente a la recibida bajo un plan de estudios estandarizado reconocido por la FDA o estén calificados de otra manera a través de la experiencia laboral para realizar las actividades” (**21 CFR §121.4 (c)(2)**).



## TRAINER – Jorge Descalzo

Nacionalidad: **Argentina**  
Radicado en **Estados Unidos**



Posgrado PhD Food Science  
University of Maryland  
Maryland, Md., USA  
GPA 3,80

### Experiencia y Actividades Profesionales Destacadas

- ToTrainer de la PSA para la norma de Produce 21 CFR 112 #1673, Diciembre, 2018
- TTTrainer Seafood Hazard Analysis and Critical Control Point AFDO Certificate # 0019-032918-51817
- TTTrainer Sanitation Control Procedures (SCP) AFDO Certificate # 9050-032918-51789
- Lead Instructor Intentional Adulteration Vulnerability Assessments Certificate # e7211367-e445-48fe-8286-0858fc186993 (21CFR121)
- FSPCA Intentional Adulteration Conducting Vulnerability Assessments using Key Activity Types adf63421-9ade-4815-8a1e-331a6be0079f (21CFR121)
- FSPCA Intentional Adulteration Identification and Explanation of Mitigation Strategies 099bb766-7d65-4e6c-83d1-6e09c4f59144 (21CFR121)
- FSPCA IA Food Defense Plan Preparation and Reanalysis f08059ce-5ada-416f-b29e-034fabaaf2e
- Lead Instructor de la FSPCA de la norma de Foreign Supplier Verification Program # cdcfd165, 14 abril de 2017, FDA, Dallas, Tx.
- Lead Trainer de la PSA para la norma de Produce 21 CFR 112 #1673, Noviembre, 2016
- Certificador de HACCP de Jugos de frutas de acuerdo a 21 CFR 120 Cornell University
- CEO desde Enero de 2013 hasta el presente en la Food Safety and Quality Organization, Fort Lauderdale, Fl., USA.
- Lead Instructor de la FSPCA para la norma final de la FSMA sobre Alimentos para Animales desde el 12 de agosto de 2016
- Miembro del Subcomité Internacional en el Grupo de Asistencia Técnica de la FSPCA, desde Octubre 2015 a la fecha.
- Lead Instructor de la FSPCA para la norma final de Alimentos para Humanos de la FSMA desde el 21 de enero de 2016.
- Auditor Senior de SAI Global para Argentina 2014.
- Auditor Senior en implementación de GFSI standards de Global Consulting Services Organization desde Mayo 2012 hasta el presente
- Perito judicial de la Cámara Federal Civil y Comercial de la Nación Argentina. Especialidad: Química y Alimentos. 2012 a la fecha
- Perito judicial de las Cámaras Nacionales de Apelación en lo Civil y Comercial de la Nación Argentina. Especialidad: Química y Alimentos. 2011 a la fecha.
- Profesor de Manipulación de Alimentos de la Universidad Católica Argentina.
- Capacitador oficial de Manipuladores de Alimentos de la Ciudad de Buenos Aires, # 193/09
- Capacitador oficial de Manipuladores de Alimentos de la Provincia de Buenos Aires, # 194/09
- Asesor de Food Drug and Administration de USA Para alimentos exportados de Argentina. #5iEi9i. Año 2003.

## AGENDA

Módulo	Duración	Fecha	Modalidad	Trainer
1. Concientización en defensa alimentaria y realización de evaluaciones de vulnerabilidad utilizando KAT (Key Activity Types) <b>parte 1</b>	8 horas	Junio 1 (9 am - 18:30 pm)	ONLINE - EN VIVO	Ph.D. Jorge Descalzo
2. Realización de evaluaciones de vulnerabilidad utilizando KAT (Key Activity Types) <b>parte 2</b>	8 horas	Junio 2 (9 am - 18:30 pm)	ONLINE - EN VIVO	Ph.D. Jorge Descalzo
3. Estrategias de mitigación y realización de un plan de defensa alimentaria, manejo de componentes y re-análisis	14 horas	Junio 3 y 4 (9 am - 17:30 pm)	ONLINE - EN VIVO	Ph.D. Jorge Descalzo
	<b>30 horas</b>			

### CUPO ESTRICTAMENTE LIMITADO: SOLO 8 INSCRITOS

**INCLUYE:** Folleto oficial FSPCA en formato pdf y folleto de trabajo para cada participante.

**NOTA:** Se otorgaran 3 certificados oficiales y legalmente reconocidos (FSPCA - FDA).

El curso se desarrollara a través de la plataforma **Cisco Webex.**



#### Inversión del programa oficial

- Valor por persona — 500 USD <sup>1</sup>

#### FACILIDADES DE PAGO EN 2 CUOTAS

- Cuota 1 250 USD <sup>1</sup> hasta el 1 de mayo de 2021
- Cuota 2 250 USD hasta el 23 de mayo de 2021

#### FORMAS DE PAGO

Depósito, transferencia, cheque post-fecha certificado a nombre de:

- **TRAINING FOOD CENTER SOLINAL SCHOOL S.A.**
- Banco Pacífico Cuenta Corriente # 7604912
- Banco Pichincha Cuenta Corriente # 2100113786
- RUC: 0992891483001 (para transferencias)
- País: Ecuador
- Código SWIFT: PACIECEG (para transferencias internacionales)
- E-mail: [factura@solinalfoodschooll.com](mailto:factura@solinalfoodschooll.com)

Puede elegir cualquiera de las 2 cuentas corrientes bancarias para realizar el pago del programa.

#### PAGO CON TARJETA DE CREDITO

Si deseas diferir hasta 6 meses sin intereses el programa, contactanos:

- E-mail: [info@solinalfoodschooll.com](mailto:info@solinalfoodschooll.com)
- Telefono: +593-992199077 (WhatsApp)

<sup>1</sup>valor + iva. Pagos con TC aplican recargo adicional del 10%



#### PROCESO DE REGISTRO

- Abra este documento en un lector de pdf Adobe.
- Llene los campos que se detallan en el formulario que se encuentra a la derecha de este párrafo y guarde el documento en su computadora.
- Luego envíelo por correo a [info@solinalfoodschooll.com](mailto:info@solinalfoodschooll.com)
- Para inscripciones grupales, envíe en 1 solo correo los formularios de cada persona a registrar.
- Un integrante del equipo Solinal te contactará para confirmar tu inscripción y validar tu pago.

## FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN

#### DATOS PERSONALES DEL ASISTENTE

NOMBRES COMPLETOS:

I.D.: PAIS: CIUDAD:

TELÉFONO: E-MAIL:

#### DATOS DE FACTURACIÓN

RAZÓN SOCIAL:

I.D. FISCAL: PAIS, CIUDAD:

DIRECCIÓN: FORMA DE PAGO:

TELÉFONO: E-MAIL:

FIRMADO: FECHA:

**AVISO LEGAL:** Los datos recogidos en este formulario serán tratados de forma confidencial, siguiendo nuestra [Política de Privacidad y Protección de Datos](#). Los datos personales recogidos se manejan bajo un estricto procedimiento de seguridad en el almacenamiento de la información para evitar acceso no autorizado, pérdida o destrucción de sus datos personales. Ni es el fin ni jamás lo será, hacer uso indebido de sus datos personales, ni venderlos, ni prestarlos ni transferirlos a terceros para fines lucrativos ni cualquier otro fin. Al llenar este formulario, usted manifiesta que conoce y acepta las condiciones del tratamiento de sus datos, así como nuestra [Política de Privacidad, Datos, Información, Confidencialidad y Política de TRAINING FOOD CENTER SOLINAL-SCHOOL S.A.](#) para que sus datos personales se incorporen en un fichero privado, cuyo responsable de uso y tratamiento es TRAINING FOOD CENTER SOLINAL-SCHOOL S.A. Usted cuenta con 7 días para manifestar su negativa al tratamiento de sus datos, y, en caso de no pronunciarse a tal efecto, se entenderá que es consciente del tratamiento de sus datos personales. Para solicitar la negativa del uso de sus datos, escriba a [info@solinalfoodschooll.com](mailto:info@solinalfoodschooll.com) con el asunto SOLICITUD DE NEGATIVA DE USO DE SUS DATOS PERSONALES.



# Certificamos personas en seguridad de los alimentos

Solinal es un organismo evaluador de la conformidad para la certificación de personas en seguridad alimentaria reconocidos por la SETEC.

SETEC-REC-2016-096

## CONVERSEMOS

Av. Victor Emilio Estrada 1021 y Jiguas

M: 0992199077

E: [info@solinalfoodschoo.com](mailto:info@solinalfoodschoo.com)

**Solinal.**