

**Controles preventivos para
alimentos para consumo humano
FSPCA
de acuerdo a la
Ley de Modernización de la Inocuidad de
los Alimentos (FSMA) de la FDA**

Curso

Duración total: 21 horas (3 días)

Modalidad: Presencial

Objetivo del curso

Aprender a elaborar planes de inocuidad de alimentos usando el Análisis de Peligros y Controles Preventivos basado en Riesgo propuesto por la FDA para cumplir con la regulación* de alimentos para consumo humano de acuerdo a FSMA.

Adicionalmente se pretende que los participantes conozcan de manera general la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA) y las diferencias del enfoque de Controles preventivos con la metodología HACCP.

Se otorga **certificado** de entrenamiento en Controles preventivos para alimentos para consumo humano FSPCA.

** Title 21 CFR Part 117 Regulation on Current Good Manufacturing Practices, Hazard Analysis, and Risk based Preventive Controls for Human regulation de la Food and Drug Administration de los Estados Unidos publicada en septiembre 2015 y que entró en vigor en septiembre 2016.*

Impartido con el material estandarizado FSPCA reconocido por FDA.

Curso impartido en español con material en español.



Dirigido a:

Industria de alimentos en general.

Especialmente **exportadores a los Estados Unidos de alimentos para consumo humano.**

Gerentes, jefes, inspectores de aseguramiento de calidad / inocuidad.

Interesados en contar con un curso con currículo reconocido por FDA para **Individuos Calificados en Controles Preventivos (PCQI)***

Instructor: Eugenia Jiménez

IDEA FSI

Instructor líder FSPCA

(Food Safety Preventive Controls Alliance)



FSPCA

FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE

Costo

Cantidad	Costo por participante
Individual	\$ 14,480
2 participantes	\$ 13,750
3 participantes o más	\$ 13,030

En PAGO TEMPRANO aplican los siguientes costos:

Cantidad	Costo por participante
Individual	\$12,320
2 participantes	\$ 11,700
3 participantes o más	\$ 10,530

Precios MXN, NO INCLUYEN IVA

Incluye 21 horas de curso, manual oficial FSPCA en español, certificado de entrenamiento FSPCA, coffee break y comidas.

PAGO TEMPRANO aplica hasta 10 días antes del evento.

IMPORTANTE

- Este curso no aplica para la regulación de alimentos para animales (21 CFR Part 507).
- El curso es impartido con el material oficial FSPCA.
- Curso impartido en español con material en español.
- El examen del curso es en español.
- Para otorgar certificado de entrenamiento se requiere aprobar el examen con mínimo 80 de calificación y una asistencia al curso del 100%.
- Instructor líder FSPCA para impartir el curso de Controles Preventivos para alimentos para consumo humano.
- El curso se puede impartir a un grupo exclusivo para una empresa. Solicitar información.
- Aplican otras políticas del curso.
- Cupo limitado.

Temario

Curso oficial FSPCA

1. Introducción al curso y a Controles preventivos.
2. Visión general del Plan de inocuidad de alimentos.
3. Buenas Prácticas de Manufactura y otros Programas Prerrequisito.
4. Peligros biológicos.
5. Peligros químicos, físicos y por motivación económica.
6. Pasos preliminares para desarrollar un Plan de inocuidad de alimentos.
7. Recursos para elaborar Planes de Inocuidad de alimentos.
8. Análisis de peligros y determinación de Controles preventivos.
9. Controles preventivos de proceso.
10. Controles preventivos de alérgenos.
11. Controles preventivos de sanidad.
12. Controles preventivos de cadena de suministro.
13. Procedimientos de verificación y validación.
14. Procedimiento para mantenimiento de registros.
15. Plan de retiro.
16. Resumen de regulación- Análisis de peligros y Controles preventivos basado en riesgo.

Es **requisito** que el participante cuente con cursos previos de BPM y HACCP, y comprensión de textos en inglés.

Para inscribirse favor de ingresar a nuestra página www.ideafoodsafetyinnovation.com a la sección de inscripciones y llenar formulario.

Sedes y fechas consultar

www.ideafoodsafetyinnovation.com o llamar al 01 8181430750

info@ideafoodsafetyinnovation.com