

CURSO PRESENCIAL

Controles preventivos para alimentos para consumo humano FSPCA



CURSO PRESENCIAL

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



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 de la Comisión del Codex Alimentarius.

Se obtiene certificado personal de FSPCA
Individuo Calificado en Controles Preventivos.

* 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.

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)*

CONSULTA INFORMACIÓN Y PRECIOS:

www.ideafoodsafetyinnovation.com
info@ideafoodsafetyinnovation.com

 01 8181430750

TEMARIO 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 pre-requisito.
- 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

El curso de Controles preventivos para alimentos de consumo humano de la FSPCA es el "currículo estandarizado" reconocido por la FDA. La finalización exitosa de este curso es una de las formas de cumplir con los requisitos para ser un "individuo calificado en controles preventivos".



FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE

