



## TEMARIO

---

### **FSPCA CONTROLES PREVENTIVOS DE ALIMENTOS PARA HUMANOS**

*(PCQI – PREVENTIVE CONTROLS QUALIFIED INDIVIDUAL)*



## FSPCA CONTROLES PREVENTIVOS DE ALIMENTOS PARA HUMANOS

(PCQI – PREVENTIVE CONTROLS QUALIFIED INDIVIDUAL)

**DURACIÓN:**  
24 horas

Certificado de entrenamiento emitido por FSPCA.

La norma sobre Controles Preventivos de los Alimentos para Consumo Humano de la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos de la FDA (FSMA) ya es definitiva y las fechas de cumplimiento para algunas empresas comenzaron en 2016.

La norma final es el producto de un nivel sin precedentes de actividades de difusión por parte de la FDA con la industria, grupos de consumidores, las contrapartes regulatorias de la agencia a nivel federal, estatal, local y tribales, academia y otros grupos de interés. Lo que implica que por primera vez, en más de sesenta años, se desarrollen y apliquen regulaciones de inocuidad alimentaria con un enfoque preventivo.

Es por esto que si usted o su negocio están produciendo, procesando y/o exportando alimentos a los Estados Unidos de América, le interesará contar con el personal capacitado y reconocido para establecer los controles solicitados por la ley y mantenerse como exportador, ya que las instalaciones bajo esta norma necesitan establecer e implementar un sistema de inocuidad de alimentos que incluya un análisis de los peligros y controles preventivos basados en riesgos.

Los asistentes al curso recibirán la capacitación en FSPCA Controles Preventivos de Alimentos para Humanos (*Preventive Controls for Human Food*) basado en el reglamento de FDA, Título 21 del Código de Reglamentos Federales, Sección 117- Buenas Prácticas de Manufactura Actuales, Análisis de Peligros y Controles Preventivos basados en Riesgo para Alimentos de Consumo Humano, mediante el programa estandarizado de Food Safety Preventive Controls Alliance, reconocido por FDA.



### OBJETIVOS

- Entender la importancia del análisis de peligros dentro de la ley.
- Identificar los componentes que solicita el plan de inocuidad.
- Entender y establecer controles preventivos.
- Gestionar controles preventivos.
- Ser un individuo calificado en controles preventivos.



### PRERREQUISITOS

- Conocimientos y experiencia en Buenas Prácticas de Manufactura en Alimentos.
- Conocimiento y experiencia en HACCP (Metodología y tipos de peligros).
- Conocimientos y experiencia en temas de validación y verificación.



### DIRIGIDO A

- Personal interesado en conocer el estándar, entre los que se encuentran:
- Profesionales de la industria de los alimentos que funjan como responsables de plantas, procesos y producciones de la industria de alimentos que exportan a Estados Unidos de América.
  - Profesionales de la industria de los alimentos que requieran demostrar que han sido capacitados como individuos calificados en controles preventivos (bajo un programa reconocido por FDA).

**Nota importante:** Conocimientos y experiencia demostrables a través de CV, constancias y certificados; o en su defecto, la aplicación de un examen previo que valide la competencia. Global Standards se reserva el derecho de admisión.



## TEMARIO

**Capítulo 1:** Introducción al curso de controles preventivos.

**Capítulo 2:** Revisión del plan de inocuidad alimentaria.

**Capítulo 3:** Buenas prácticas de manufactura y otros programas de prerrequisitos.

**Capítulo 4:** Peligros biológicos para la inocuidad alimentaria.

**Capítulo 5:** Peligros químicos, físicos y motivados económicamente para la inocuidad alimentaria.

**Capítulo 6:** Pasos preliminares para elaborar un plan de inocuidad alimentaria.

**Capítulo 7:** Recursos para preparar planes de inocuidad alimentaria.

**Capítulo 8:** Análisis de peligros y determinación de controles preventivos.

**Capítulo 9:** Controles preventivos de proceso.

**Capítulo 10:** Controles preventivos de alérgenos alimentarios.

**Capítulo 11:** Controles preventivos de saneamiento.

**Capítulo 12:** Controles preventivos de cadena de suministro.

**Capítulo 13:** Procedimientos de verificación y validación.

**Capítulo 14:** Procedimiento para llevar registros.

**Capítulo 15:** Plan de retiro de mercado.

**Capítulo 16:** Revisión de regulación CGMP, análisis de peligros y controles preventivos basados en el riesgo para alimentos de consumo humano.



## CERTIFICACIONES



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares de FSPCA. Los participantes que lo aprueben de manera satisfactoria recibirán un certificado de entrenamiento emitido por FSPCA.



## CONTÁCTANOS

---

 LADA SIN COSTO  
800 277 6242

 [info@globalstd.com](mailto:info@globalstd.com)

[online.globalstd.com](http://online.globalstd.com)

