



TEMARIO

**FSPCA CONTROLES PREVENTIVOS DE
ALIMENTOS PARA HUMANOS VERSIÓN 2.0**
(PCQI – PREVENTIVE CONTROLS QUALIFIED
INDIVIDUAL)



FSPCA CONTROLES PREVENTIVOS DE ALIMENTOS PARA HUMANOS VERSIÓN 2.0 (PCQI – PREVENTIVE CONTROLS QUALIFIED INDIVIDUAL)

DURACIÓN:
24 horas

Certificado de entrenamiento emitido por FSPCA.

El reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura Actuales, Análisis de Peligros y Controles Preventivos Basados en Riesgos para Alimentos de Consumo Humano (conocido como el reglamento de Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano) tiene como objetivo garantizar la fabricación/procesamiento, envasado y almacenamiento seguros de productos alimenticios para consumo humano en los Estados Unidos. El reglamento exige que ciertas actividades sean realizadas por un "Individuo Calificado en Controles Preventivos (PCQI)" que haya "completado exitosamente el plan de estudios estandarizado" reconocido por la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA). Es una capacitación que brinda a los participantes el conocimiento necesario para crear un Plan de Inocuidad Alimentaria que cumpla con la normativa de Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano.

La FDA ha adoptado una nueva mentalidad tras su reciente reorganización, actualizando las disposiciones en materia de inocuidad alimentaria. La versión 2.0 del curso de Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano (PCHF) está diseñada para proporcionar las herramientas más avanzadas y la información más reciente, para cumplir con los requisitos legales y facilitar las exportaciones a Estados Unidos.

Este curso actualizado no solo incorpora las últimas guías emitidas por la FDA desde la publicación del currículo v1.2, sino que también busca asegurar que las empresas estén alineadas con el pensamiento actual de la autoridad reguladora 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 para los peligros conocidos y razonablemente esperados.
- Gestionar los peligros a través de los controles preventivos.
- Lograr el reconocimiento de la FDA como 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 Individuo Calificado en Controles Preventivos (bajo un programa reconocido por FDA).



TEMARIO

Capítulo 0: Descripción General del Curso para Participantes sobre Controles Preventivos de Alimentos para Consumo Humano de la FSPCA.

Capítulo 1: Descripción General del Plan de Inocuidad Alimentaria para Controles Preventivos de Alimentos de Consumo Humano.

Capítulo 2: Buenas Prácticas de Manufactura Actuales y otros Programas de Prerrequisitos para Alimentos para Consumo Humano.

Capítulo 3: Peligros Biológicos para la Inocuidad Alimentaria de los Alimentos de Consumo Humano.

Capítulo 4: Peligros de Inocuidad Alimentaria de Origen Químico, Físico y Económicamente Motivado para Alimentos de Consumo Humano.

Capítulo 5: Pasos Preliminares para Desarrollar un Plan de Inocuidad Alimentaria para Alimentos de Consumo Humano.

Capítulo 6: Análisis de Peligros para Alimentos para Consumo Humano.

Capítulo 7: Determinación de Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano.

Capítulo 8: Controles Preventivos de Procesos para Alimentos de Consumo Humano: Parámetros y Valores, incluidos los Límites Críticos.

Capítulo 9: Controles Preventivos de Procesos para Alimentos de Consumo Humano: Monitoreo y Acciones Correctivas.

Capítulo 10: Controles Preventivos de Procesos para Alimentos de Consumo Humano: Verificación y Mantenimiento de Registros.

Capítulo 11: Controles Preventivos de Alérgenos Alimentarios para Alimentos de Consumo Humano.

Capítulo 12: Controles Preventivos de Saneamiento para Alimentos de Consumo Humano.

Capítulo 13: Controles Preventivos de la Cadena de Suministro para Alimentos de Consumo Humano.

Capítulo 14: Implementación y Gestión del Plan de Inocuidad Alimentaria para Alimentos de Consumo Humano.

Capítulo 15: Plan de Retiro de Alimentos de Consumo Humano.

Capítulo 16: Descripción General del Reglamento: Buenas prácticas de Manufactura Actuales, Análisis de Peligros y Controles Preventivos basados en Riesgos 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

online.globalstd.com

