

CONTROLES PREVENTIVOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA PARA ALIMENTOS DE HUMANOS

Temario



Objetivo:

La Ley de Modernización de Inocuidad Alimentaria de los Estados Unidos hace énfasis en la prevención de la contaminación de los alimentos más que en la reacción. Esta Ley está compuesta por 7 regulaciones principales, una de las cuales es la de BPM Actualizadas, Análisis de Peligros, y **Controles Preventivos** basados en Riesgos para Alimentos Humanos.

Esta regulación tiene como propósito asegurar procesos de manufactura/ proceso, empaque y almacenamiento que resulten en alimentos inocuos. La regulación requiere que ciertas actividades sean desarrolladas y completadas por un "Individuo Calificado en Controles Preventivos". Este curso desarrollado por la Alianza para Controles Preventivos de Inocuidad Alimentaria (FSPCA, por sus siglas en inglés), es el "programa de estudios estandarizado" reconocido por FDA. Completar exitosamente este programa es una de las formas de cumplir los requerimientos para ser un "Individuo Calificado en Controles Preventivos". Los individuos Calificados en Controles Preventivos son responsables de supervisar o llevar a cabo:

- 1) La preparación del Plan de Inocuidad Alimentaria.
- 2) Validación de los Controles Preventivos.
- 3) Revisión de registros.
- 4) Re-análisis del Plan de Inocuidad Alimentaria, y otras actividades según sea apropiado para el alimento en cuestión.

Dirigido a:

Este curso está diseñado para personal de la industria alimentaria. Miembros del equipo HACCP y de los programas prerrequisitos. Personal de empaques, consultores, asesores, responsable de sanidad, calidad e inocuidad, gerente de empaque, agrícolas que deseen exportar a USA, estudiantes, profesionales y público en general que deseen capacitarse en el tema.

Temario:

- 1 | Introducción al curso y Controles Preventivos
- 1.1 | Reseña del Plan de Inocuidad Alimentaria
- 1.2 | Buenas Prácticas de Manufactura y otros programas de pre-requisitos
- 1.3 | Peligros Biológicos
- 1.4 | Peligros Químicos y Físicos
- 1.5 | Pasos preliminares para desarrollar el plan de inocuidad
- 1.6 | Recursos para preparar el plan de inocuidad
- 1.7 | Análisis de Peligros y Determinación de Controles Preventivos
- 1.8 | Controles Preventivos de Proceso
- 1.9 | Controles Preventivos - Alérgenos
- 2.0 | Controles Preventivos - Saneamiento
- 2.1 | Controles Preventivos - Proveedores
- 2.2 | Procedimiento de Verificación y Validación
- 2.3 | Procedimientos de Registro
- 2.4 | Plan de Recuperación de Producto
- 2.5 | Revisión de regulación - BPM actualizadas, Análisis de Peligros y Controles Preventivos Basados en Riesgos para Alimentos Humanos.

Entregables

- Certificado oficial emitido por AFDO y FSPCA
- Material para capacitación con acceso durante un año (descargable).

Dinámica de trabajo:

Temas de discusión, estudios de casos y sesiones de preguntas y respuestas para comprender, identificar e interpretar los Controles Preventivos (PCQI).

Duración:

- 2.5 días/20 hrs
- Horario: 9:00-17:00 h (hora Ciudad de México)
- Recesos de 15 minutos. Una hora de receso para comer





CONTÁCTANOS:



capacitacion@cemacertificacion.com



(+52) 33 20 45 02 17



Guadalajara, Jalisco, México.