



Curso “Controles Preventivos de Inocuidad Alimentaria para Alimentos de Humanos”

Acreditado por:



La Ley de Modernización de Inocuidad Alimentaria de los Estados Unidos (Food Safety Modernization Act) 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 Buenas Prácticas de Manufactura Actualizadas, Análisis de Peligros, y Controles Preventivos basados en Riesgos para Alimentos Humanos (Current Good Manufacturing Practices, Hazard Analysis, and Risk-based Preventive Controls for Human Food). 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 “currículum 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.

Oficina +52 (33) 36037164

Cel. +52 1 (33) 1007-7224

Cel. +52 1 (33) 3667-3609

E-mail

info@solucioneseninocuidad.com, contacto@solucioneseninocuidad.com, sreninocuidad@yahoo.com.mx

www.solucioneseninocuidad.com



Objetivo del Curso:

Prepararse con éxito en este programa, para obtener los conocimientos y así cumplir los requerimientos para ser un “Individuo Calificado en Controles Preventivos” (PCQI, por sus siglas en inglés).

Informes: info@solucioneseninocuidad.com

Tel. (33) 36673609, Celular o whatsapp: 3336673609, 3310077224

Impartido por el **Dr. Juan José Varela.**

Instructor Líder acreditado por la FSPCA, con experiencia en Implementación de Programas de Inocuidad Alimentaria.

Costo: \$ 7,500 MXN + IVA.

Incluye:

Materiales impresos.

Documentos de apoyo (Normas).

Certificado Oficial expedido por la FSPCA.

Duración curso-taller: 3 días en total.

2 sesiones de 8 horas. Inicio a las 9:00 Hrs.

1 sesión de 4 horas. Inicio a las 9:00 Hrs.

Descripción de la competencia obtenida:

Currículum estandarizado reconocido por FDA. El asistente tendrá conocimientos para implementar Controles Preventivos en una Planta de Alimentos.

Fecha:

27, 28 Y 29 de Septiembre de 2018.

UNIVERSIDAD AUTONOMA DE GUADALAJARA
Avenida Patria #1201, Colonia Lomas del Valle
Zapopan, Jalisco
Incubadora de Negocios UAG.

CUPO LIMITADO

Oficina +52 (33) 36037164

Cel. +52 1 (33) 1007-7224

Cel. +52 1 (33) 3667-3609

E-mail

info@solucioneseninocuidad.com, contacto@solucioneseninocuidad.com, sreninocuidad@yahoo.com.mx

www.solucioneseninocuidad.com



Temas:

Día 1

1. Capítulo 1: Introducción al Curso y controles preventivos.
2. Capítulo 2: Revisión del plan de inocuidad alimentaria.
3. Capítulo 3: Buenas prácticas de manufactura y otros programas de prerrequisitos.
4. Capítulo 4: Peligros biológicos para la inocuidad alimentaria (Anexo 4) y Ejercicio.
5. Capítulo 5: Peligros químicos, físicos y peligros motivados económicamente para la inocuidad alimentaria.
6. Capítulo 6: Pasos preliminares para elaborar un plan de inocuidad alimentaria y Ejercicio.

Día 2

7. Capítulo 7: Recursos para preparar planes de inocuidad alimentaria y la Red de Asistencia Técnica.
8. Capítulo 8: Análisis de peligros y determinación de controles preventivos y Ejercicio.
9. Capítulo 9: Controles preventivos de proceso y Ejercicio
10. Capítulo 10: Controles preventivos de alérgenos alimentarios y Ejercicio
11. Capítulo 11: Controles preventivos de saneamiento/sanidad (y Anexos 5 y 6) y Ejercicio.
12. Capítulo 12: Controles preventivos de cadena de suministro y Ejercicio.

Día 3

13. Capítulo 13: Procedimientos de verificación y validación y Ejercicio.
14. Capítulo 14: Procedimientos para llevar registros y Ejercicio.
15. Capítulo 15: Plan de retiros del mercado y Ejercicio.
16. Capítulo 16: Revisión de la regulación– CGMP, análisis de peligros y controles preventivos de alimentos para humanos.

Oficina +52 (33) 36037164

Cel. +52 1 (33) 1007-7224

Cel. +52 1 (33) 3667-3609

E-mail

info@solucioneseninocuidad.com, contacto@solucioneseninocuidad.com, sreninocuidad@yahoo.com.mx

www.solucioneseninocuidad.com