



Curso de Controles Preventivos (PCQI Oficial- Individuo calificado en controles preventivos para alimentos de uso humano) según exigencias por la nueva Ley de Inocuidad de alimentos (FSMA) con reconocimiento de FDA

PCQI (Individuo calificado en controles preventivos) PROGRAMA TEMÁTICO

CURSO Acreditado por la Alianza Internacional de Controles preventivos (FSPCA) con reconocimiento de FDA de EEUU

MODALIDAD PRESENCIAL – 3 DÍAS – 24 horas Acreditadas

- Introducción al curso y controles preventivos
- Revisión del Plan de inocuidad alimentaria
- Buenas prácticas de manufactura y otros programas de prerrequisitos
- Peligros biológicos para la inocuidad alimentaria
- Peligros químicos, físicos y peligros motivados económicamente para la inocuidad alimentaria.
- Pasos preliminares para elaborar un plan de inocuidad alimentaria
- Recursos para preparar planes de inocuidad alimentaria
- Análisis de peligros y determinación de controles preventivos
- Controles preventivos de proceso
- Controles preventivos de alérgenos alimentarios
- Controles preventivos de saneamiento
- Controles preventivos de cadena de suministro
- Procedimientos de verificación y validación
- Procedimientos para llevar registros
- Plan de retiros de mercado (Recall)
- Revisión de la regulación – CGMP ,Análisis de peligros (HACCP) y controles preventivos basados en el riesgo para alimentos de consumo humano
- Regulación de la FDA sobre CGMP, Análisis de peligros (HACCP) y controles preventivos basados en el riesgo para alimentos de consumo humano
- Hojas de trabajo del plan de inocuidad alimentaria.
- Ejemplo de un plan de inocuidad alimentaria
- Elementos básicos de saneamiento
- Información suplementaria sobre zonificación higiénica y monitoreo ambiental