



---

**Curso - Taller:**  
**Food Safety Preventive**  
**Controls for Human Food**  
**Duración 20 hrs**



FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE

**Version ON LINE**  
**con instructor en vivo.**

**Impartido por:**

**Q.A. Esmeralda Paz Lemus**

**Q.F.B. Marco Antonio León Félix\***

Instructores líderes en Controles Preventivos para Alimentos para Humanos por la FSPCA. \*Capacitador de capacitadores por la FSPCA.

**Antecedentes:**

*Las Buenas Prácticas de Manufactura Actuales, el análisis de peligros y los controles preventivos basados en riesgo para la regulación de alimentos para humanos desarrollados para asegurar la inocuidad en la fabricación/proceso, empaque y almacenamiento de productos para consumo humano en los Estados Unidos de América.*

***La regulación requiere que algunas actividades sean realizadas por un individuo calificado en controles preventivos, que haya completado satisfactoriamente la capacitación en el desarrollo y aplicación de controles preventivos basados en riesgo. Este curso desarrollado por la FSPCA es un programa estandarizado reconocido por FDA, completar éste curso es uno de los medios para cumplir los requisitos para el individuo calificado en controles preventivos.***

**Certificado:**

*- Al finalizar el curso y cumplir el 100% de asistencia, participación activa y aprobar la evaluación final los participantes recibirán la liga para descargar su certificado de participación en el curso con validez ante la FDA de manera directa por parte de la Food Safety Preventive Control Alliance.*



---

## Objetivos:

- *Revisar los fundamentos y requisitos regulatorios para contar con un plan de inocuidad acorde a: "The Current Good Manufacturing Practice, Hazzard Analysis, and Risk-based Preventive Controls for Human Food Regulation".*
- *Formar al Individuo Calificado en Controles Preventivos para Alimentos para Humanos 21 CFR 117 subparte C, mediante el análisis de las funciones y responsabilidades de dicho individuo.*

## Dirigido a:

- *Procesadores de alimentos que exportan a Estados Unidos de América y/o procesadores de alimentos que deseen implantar un sistema de inocuidad basado en 21 CFR 117 subparte C.*
- *Asesores en materia de Inocuidad Alimentaria.*
- *Audidores internos o externos para sistemas de gestión de inocuidad.*
- *Profesionales de los alimentos interesados en capacitarse en la implementación de Controles Preventivos bajo los requerimientos legales de FSMA de la FDA.*

## Requisitos y dinámica de inscripción:

- *Llenar la liga de inscripción con todos los datos solicitados, necesarios para la correcta emisión de su certificado.*
- *Envíar por correo electrónico copia o fotografía de su identificación oficial con fotografía para demostrar su identidad ante la FSPCA (para participantes mexicanos pueden presentar INE, Licencia de Conducir o Pasaporte vigentes) Para extranjeros (Pasaporte vigente)*
- *Pago de inscripción previo al curso para garantizar su participación.*



---

## Requisitos y logística del curso:

- *Participación vía la plataforma de Microsoft Teams 100% del curso con cámara encendida para mantener contacto visual con los participantes en todo momento.*
- *Trabajo en equipos e individual 100% verificado por los instructores a lo largo del curso.*
- *Presentación de Identificación oficial para cotejar identidad al inicio del curso y en cada sesión.*
- *Presentación de evaluación y entrega de tareas a lo largo del curso para evidenciar participación y comprensión de los temas revisados.*

*En caso de no cumplir los requisitos antes mencionados no se emitirá constancia de participación.*

## Temario:

### Día 1

*Capítulo 1: Introducción al curso y a los controles preventivos*

*Capítulo 2: Plan de Inocuidad Alimentaria generalidades*

*Capítulo 3: Buenas Prácticas de Manufactura y otros prerrequisitos*

*Capítulo 4: Peligros Biológicos*

### Día 2

*Capítulo 5: Peligros Químicos y Físicos y peligros de inocuidad económicamente motivados*

*Capítulo 6: Pasos preliminares en el desarrollo de el Plan de Inocuidad*



---

*Capítulo 7: Recurso para preparar Planes de Inocuidad*

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

**Día 3**

*Capítulo 9: Controles preventivos de proceso*

*Capítulo 10: Controles preventivos para Alérgenos*

*Capítulo 11: Controles preventivos de Saneamiento*

*Capítulo 12: Controles preventivos en la cadena de suministro*

**Día 4**

*Capítulo 13: Procedimientos de Verificación y Validación*

*Capítulo 14: Procedimientos de Mantenimiento de Registros*

*Capítulo 15: Plan de Retiro*

*Capítulo 16: Generalidades de la regulación- Buenas prácticas de manufactura, análisis de peligros y controles preventivos basados en riesgo para alimentos para humanos.*

*El curso se desarrollará en idioma español, el taller incluye la realización de ejercicios diseñados para aprender y entender los requerimientos regulatorios de los controles preventivos para alimentos para humanos.*