



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



FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE

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 los participantes recibirán en un plazo no mayor a 3 días hábiles 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.

- Adicionalmente recibirán una constancia impresa de participación por parte de LEFIX y Asociados

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.*

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

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 2

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

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.

Inversión por participante: \$8,500 MXN + IVA

Su pago incluye: Coffee Break los tres días y comida los día 1 y 2.

Descuento a socios EHEDG, SOMEICCA y Clientes Lefix:

\$7,500 MXN + IVA