

FSPCA

Controles Preventivos de Alimentos para Humanos (PCQI)



Ejercicios dinámicos y sin examen final

FSPCA

FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE

Guía

Inocuidad Alimentaria

CURSO ONLINE EN VIVO

OBJETIVO

Que el participante adquiera experiencia y una comprensión profunda de los pasos necesarios para redactar un plan de inocuidad alimentaria de acuerdo con la ley de Modernización FSMA de la FDA.

APRENDE A:

- ✓ Cumplir con las responsabilidades del PCQI.
- ✓ Redactar un plan de inocuidad alimentaria.
- ✓ Conocer los requisitos del FSMA.



TEMARIO

Capítulo 1: Introducción a controles preventivos.

Capítulo 2: Revisión del plan de inocuidad alimentaria.

Capítulo 3: Buenas prácticas de manufactura y otros programas de prerrequisitos.

Capítulo 4: Peligros biológicos.

Capítulo 5: Peligros químicos, físicos y motivados económicamente.

Capítulo 6: Pasos preliminares para elaborar un plan de inocuidad alimentaria.

Capítulo 7: Recursos para preparar planes de inocuidad alimentaria.

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

Capítulo 9: Controles preventivos de proceso.

Capítulo 10: Controles preventivos de alérgenos.

Capítulo 11: Controles preventivos de saneamiento.

Capítulo 12: Controles preventivos de cadena de suministro.

Capítulo 13: Procedimientos de verificación y validación.

Capítulo 14: Procedimiento para mantenimiento registros.

Capítulo 15: Plan de retiro.

Capítulo 16: Revisión de regulación, análisis de peligros y controles preventivos basados en el riesgo para alimentos de consumo humano.

OBTENDRAS

- 20 horas de capacitación.
- Manual FSPCA.
- Certificado.
- Formatos.