



# CURSO OFICIAL: CONTROLES PREVENTIVOS PARA ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO



# I. DESCRIPCIÓN

**Las recientes regulaciones de la US FDA, Buenas Prácticas de Manufactura y Análisis de Peligros y Controles Preventivos basados en el Riesgo para Alimentos de Consumo Humano, requiere que algunas actividades sean guiadas por un “individuo calificado en controles preventivos” (PCQI), que haya “completado satisfactoriamente la capacitación en el desarrollo y aplicación de los controles preventivos basados en el riesgo por lo menos equivalente a la recibida en virtud de un plan de estudios estandarizado reconocido como adecuada por la FDA o ser calificado de otra manera a través de la experiencia laboral para desarrollar y aplicar un sistema de seguridad alimentaria.**

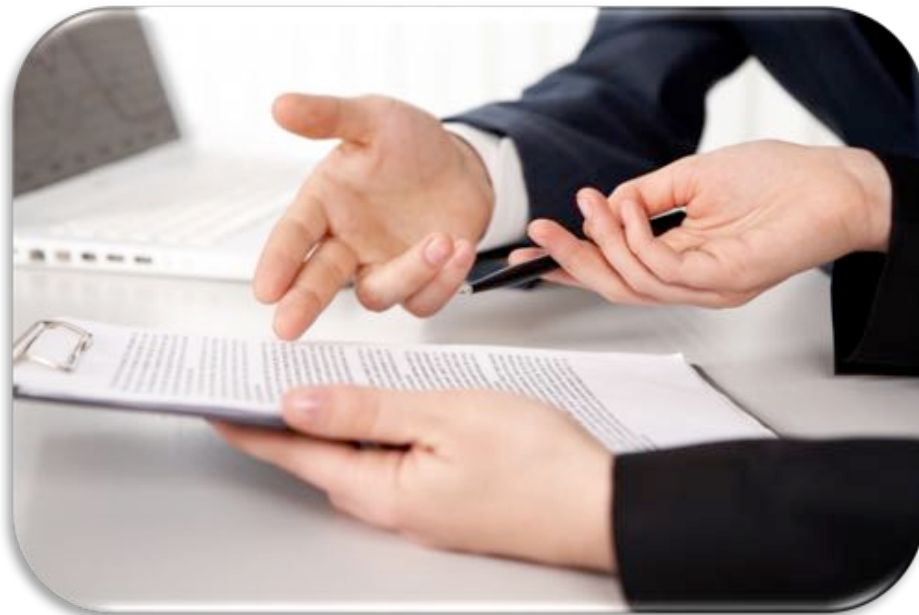
El curso de Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano tiene el objetivo de que los participantes conozcan, comprendan y desarrollen los conceptos de Controles Preventivos en sus empresas a través de la formación del “individuo calificado”, pero también comprometido y con los conocimientos suficientes para tomar estas regulaciones y comprender la esencia de las mismas.

Como parte de esta difusión, FPI pone a su disposición este curso que será impartido por un Instructor Líder de la Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA) y por lo tanto este curso es una manera de cumplir con los requerimientos de la 21CFR117 Subparte C



## II. OBJETIVOS

- Comprender el concepto de Controles Preventivos.
- Identificar los peligros Físicos, Químicos, Biológicos y Adulterantes motivados por fines económicos con impacto en la inocuidad de los alimentos.
- Comprender cómo se establecen los Controles Preventivos de acuerdo a las necesidades de la empresa, es decir al análisis de peligros.
- Al finalizar el curso el participante tendrá la competencia para posicionarse como “individuo calificado en controles preventivos”.



## III. CONTENIDO

1: Introducción al Curso y a los Controles Preventivos

2: Generalidades del Plan de Inocuidad Alimentaria

3: Buenas Prácticas de Manufactura y Otros Programas Prerrequisitos

4: Peligros Biológicos de Inocuidad Alimentaria.

5: Peligros Químicos, Físicos y de Motivación Económica de Inocuidad Alimentaria

6: Pasos Preliminares para el Desarrollo del Plan de Inocuidad Alimentaria

7: Recursos para los Planes de Inocuidad Alimentaria

8: Determinación del Análisis de Peligros y Controles Preventivos

9: Controles Preventivos de Proceso

10: Controles Preventivos de Alimentos Alérgenos

11: Controles Preventivos de Saneamiento

12: Controles Preventivos con Proveedores

13: Procedimientos de Verificación y Validación

14: Procedimientos para mantenimiento de los registros

15: Plan de Retiro

16: Generalidades de la Regulación (CFR 117) – Buenas Prácticas de Manufactura y Análisis de Peligros y Controles Preventivos basados en el Riesgo para Alimentos de Consumo Humano

