

FSPCA: Individuo Calificado en Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano (PCQI)



La nueva regulación de la US FDA, la CFR 117 - Buenas Prácticas de Manufactura y Análisis de Peligros y Controles Preventivos basados en el Riesgo para Alimentos de Consumo Humano (HARPC), buscan asegurar la inocuidad de los productos alimenticios que se consumen en los Estados Unidos.

Información de entrenamiento

Introducción

La nueva regulación de la US FDA, la CFR 117 - Buenas Prácticas de Manufactura y Análisis de Peligros y Controles Preventivos basados en el Riesgo para Alimentos de Consumo Humano (HARPC), buscan asegurar la inocuidad de los productos alimenticios que se consumen en los Estados Unidos.

La Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA) es una alianza creada entre el Illinois Institute of Technology's Institute for Food Safety and Health (IIT IFSH) y la US FDA para la creación y difusión de un "curso estandarizado en controles preventivos" Este curso está diseñado para cumplir con el requisito de contar con una "persona calificada en controles preventivos" (PCQI) que haya "completado exitosamente la capacitación con un currículo estandarizado y reconocido por la FDA"

Contenido del Curso

- Revisión del plan de inocuidad alimentaria
- Peligros biológicos, Peligros químicos, físicos y peligros motivados económicamente para la inocuidad alimentaria
- Pasos preliminares y recursos para elaborar un plan de inocuidad alimentaria
- Análisis de peligros y determinación de controles preventivos
- Controles preventivos de proceso, de alérgenos alimentarios, de saneamiento, de cadena de suministro
- Procedimientos de verificación y validación
- Plan de retiros del mercado

Kiwa LATAM

lat.americalatina@kiwa.com
+593 3 2 994 020 / 021 / 022



- Revisión de la regulación– CGMP, análisis de peligros y controles preventivos de alimentos para humanos

Objetivos

El objetivo general de este curso es que los asistentes identifiquen y apliquen los Requisitos del Reglamento y estén en la capacidad de elaborar un plan de inocuidad alimentaria basada en el riesgo y a implementar controles preventivos a fin de mitigar y prevenir peligros en el proceso y el producto.

Además permitirá a los participantes reunir los requisitos para ser una persona calificada en controles preventivos (PCQI, por sus siglas en inglés).

Dirigido a

- Personal del área de inocuidad a calificarse como “persona calificada” requerida por FSMA”.
- Responsables o supervisores del área de calidad o inocuidad.
- Consultores externos de seguridad alimentaria.
- Miembros del Equipo HACCP
- Gerentes de Planta y Supervisores
- Gerentes y supervisores de producción
- público en general

Incluye

- Material manual virtual de participante y talleres. De acuerdo a la currículum estandarizado FPSCA
- Certificado de participación o aprobación*

Información Expositor:

CONSUELO ORIHUELAA.

Especialista con más de 10 años de experiencia en la industria alimentaria.

Lead Instructor Preventive Controls for Human Food (FSPCA), Individuo Calificado en controles preventivos (PCQI) Individuo Calificado en FOOD DEFENSE - FDQi, auditor líder de normas de calidad y sistemas integrados de gestión.

Kiwa LATAM

lat.americalatina@kiwa.com
+593 3 2 994 020 / 021 / 022





Información práctica

Idioma del curso

El curso será impartido en español de América Latina

Aprobación del curso

Para obtener el certificado de aprobación los participantes deberán cumplir con el porcentaje mínimo enunciado al inicio de la capacitación, en caso de no alcanzar dicho porcentaje los participantes recibirán únicamente el certificado de participación*.

* Los alumnos que no alcancen el porcentaje mínimo para el certificado de participación recibirán un documento de notas correspondiente

Kiwa LATAM

lat.americalatina@kiwa.com
+593 3 2 994 020 / 021 / 022





Fechas y ubicaciones

Modalidad:

Virtual Online

Horario:

09H00 a 17H00

Fecha:

24-25-26/02/2021

Inversión:

USD 350 + IGV

Inscripciones y más información contactarse con:

Nallive.Lindo@kiwa.com

+51 932763707

Kiwa LATAM

lat.americalatina@kiwa.com

+593 3 2 994 020 / 021 / 022

