



## **Curso de Controles Preventivos (PCQI Oficial- Individuo calificado en controles preventivos para alimentos de uso humano) según exigencias por la nueva Ley de Inocuidad de alimentos (FSMA) con reconocimiento de FDA**

### **PCQI (Individuo calificado en controles preventivos) PROGRAMA TEMÁTICO**

**CURSO Acreditado por la Alianza Internacional de Controles preventivos (FSPCA) con reconocimiento de FDA de EEUU**

- Introducción al curso y controles preventivos
- Revisión del Plan de inocuidad alimentaria
- Buenas prácticas de manufactura y otros programas de prerrequisitos
- Peligros biológicos para la inocuidad alimentaria
- Peligros químicos, físicos y peligros motivados económicamente para la inocuidad alimentaria.
- Pasos preliminares para elaborar un plan de inocuidad alimentaria
- Recursos para preparar planes de inocuidad alimentaria
- Análisis de peligros y determinación de controles preventivos
- Controles preventivos de proceso
- Controles preventivos de alérgenos alimentarios
- Controles preventivos de saneamiento
- Controles preventivos de cadena de suministro
- Procedimientos de verificación y validación
- Procedimientos para llevar registros
- Plan de retiros de mercado (Recall)
- Revisión de la regulación – CGMP ,Análisis de peligros (HACCP) y controles preventivos basados en el riesgo para alimentos de consumo humano
- Regulación de la FDA sobre CGMP, Análisis de peligros (HACCP) y controles preventivos basados en el riesgo para alimentos de consumo humano
- Hojas de trabajo del plan de inocuidad alimentaria.
- Ejemplo de un plan de inocuidad alimentaria
- Elementos básicos de saneamiento
- Información suplementaria sobre zonificación higiénica y monitoreo ambiental