

CONTROLES PREVENTIVOS en
ALIMENTOS para HUMANOS

PCQI

Individuo Calificado en
Controles Preventivos

Fecha: 4, 5 y 6 de mayo | Duración: 20 hs

UY, ARG

10:00 a 17:00 hs 1er y 2do día
10:00 A 16:00 hs 3er día

CHI, PY

09:00 a 16:00 hs 1er y 2do día
09:00 A 15:00 hs 3er día

PE, COL, ECU

08:00 a 15:00 hs 1er y 2do día
08:00 A 14:00 hs 3er día

MX, CA

07:00 a 14:00 hs 1er y 2do día
07:00 A 13:00 hs 3er día

La Food Safety Modernization Act (FSMA por sus siglas en inglés) de la FDA ha generado diferentes regulaciones y requisitos para asegurar la inocuidad de los alimentos que se consumen en los Estados Unidos.

En setiembre del 2015 se publicó la regulación sobre Controles Preventivos en Alimentos para Humanos la cual establece la obligatoriedad de contar con un Individuo Calificado en Controles Preventivos (PCQI por sus siglas en inglés) en cada empresa para realizar ciertas actividades. El individuo calificado es el responsable de elaborar, implementar y verificar el Plan de Inocuidad de Alimentos Basado en Riesgo de la empresa.

El presente curso desarrollado por la Food Safety Preventive Controls Alliance FSPCA es el curriculum estandarizado reconocido por la FDA para cumplir el requisito de la regulación sobre Controles Preventivos. Si bien este curso no es obligatorio, al completarlo el participante obtendrá el certificado oficial de Individuo Calificado en Controles Preventivos otorgado por la Association of Food And Drug Officials AFDO, el Institute of Food Safety and Health y el International Food Protection and Training Institute.

- ¿Su organización exporta alimentos o algún componente alimentario a USA?
- ¿Actualmente su organización tiene implementado un HACCP, sabe si cumple con los requisitos de la nueva Ley de Modernización de la Inocuidad de FDA para seguir exportando?
- ¿Sabe que es obligatorio contar con personal competente en temas de controles preventivos, a partir de Septiembre 2016?

Estas preguntas y otras serán aclaradas en este curso con certificado oficial reconocido por FDA.

DIRIGIDO A:

El curso está dirigido a líderes de equipos de inocuidad de alimentos, gerentes y directores de calidad, producción y capacitación, miembros de equipos HACCP responsables de la gestión inocuidad de los alimentos en empresas. Así mismo está indicado para consultores con la intención de fungir como PCQI en empresas que lo requieran y para docentes que realicen actividades de transferencia de tecnología y asesoría a pequeñas y medianas empresas.

Como requisitos mínimos el participante debe tener conocimientos básicos de buenas prácticas de manufactura de alimentos, higiene y saneamiento.



CONTENIDO:

El curso se desarrollará en tres días consecutivos siguiendo el siguiente programa oficial:

Día 1:

1. Introducción al Curso y Controles Preventivos
2. Revisión del Plan de Inocuidad de Alimentos
3. Buenas Prácticas de Manufacturas y otros programas de prerequisites
4. Peligros biológicos para la inocuidad de alimentos
5. Peligros químicos, físicos y económicamente motivados para la inocuidad de alimentos
6. Pasos preliminares para desarrollar el Plan de Inocuidad de Alimentos
7. Recursos para desarrollar Planes de Inocuidad de Alimentos

Día 2:

8. Análisis de peligros y determinación de controles preventivos
9. Controles Preventivos en el Proceso
10. Controles Preventivos para alérgenos alimentarios
11. Controles Preventivos de saneamiento
12. Controles Preventivos en la Cadena de Suministros

Día 3:

13. Procedimientos de Verificación y Validación
14. Procedimientos de mantenimiento de registros
15. Plan de retiro (Recall) de productos del mercado
16. Visión general de la regulación. Buenas Prácticas de Manufactura y Análisis de Peligros y Controles Preventivos Basados en Riesgo en Alimentos para Humanos

FACILITADORA:



ANA KARINA LOOR

- Ingeniera de Alimentos
- Magíster en Alimentos con mención en Gestión, Calidad e Inocuidad alimentaria.
- Auditora Líder en procesos de responsabilidad social e inocuidad alimentaria.
- Consultora e Instructora en sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria
- Diez años de experiencia en la industria de procesamiento de alimentos, incluyendo procesos de auditorías, formación y consultoría en la implementación de sistemas de gestión.

SOMOS LIDERES A NIVEL REGIONAL EN LA NUEVA LEY DE MODERNIZACION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA FSMA

Desde el año 2015 LSQA lidera en toda América Latina como agente de transferencia de conocimiento en materia de las nuevas regulaciones FSMA brindando los servicios de difusión, capacitación y realización de auditorías consultivas a través de un equipo de profesionales con reconocimiento de alcance global.

Parte de su propuesta incluye la formación oficial de Individuos Calificados en Controles Preventivos (PCQI) y en Produce Safety Rule así como también una oferta variada de actividades de formación y difusión complementarias para el cumplimiento de dicha Ley.

Desde abril del 2019, LSQA se encuentra reconocido ante la FDA por medio de la acreditación por parte de ANAB (ANSI-ASQ National Accreditation Board) como organismo certificador de la ley FSMA en el Third-Party Certification Program y eso lo habilita a la certificación de empresas dentro de este programa en lo que confiere al alcance de su acreditación (Preventive Controls for Human Foods and Produce Safety Rule).

Por más información y/o inscripciones:

URUGUAY: capacitacion@lsqa.com

CENTROAMÉRICA: capacitacioncr@lsqa.com

ARGENTINA: comercialarg@lsqa.com

PARAGUAY: criscioni@lsqa.com

CHILE: prodriguez@lsqa.com

PERÚ: capacitacion.peru@lsqa.com

ECUADOR: comercial.ecuador@lsqa.com

MÉXICO: madin@lsqa.com

COLOMBIA: capacitacioncr@lsqa.com