**TÍTULO CURSO**

**CONTROLES PREVENTIVOS PARA ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO**

**de la FSPCA (*Preventive Controls Qualified Individual*)**

**-MODALIDAD ON LINE-**

****

OBJETIVO:

Cualificar a personal responsable (PCQI) para llevar a cabo controles preventivos en las industrias que van a exportar a USA.

LUGAR Y FECHAS:

VIRTUAL 25-26-27-28-29 ENERO 2021

PROGRAMA:

# 25ENERO 2021:

**16:30-20:30 (4h)**

Bienvenida, descripción y agenda

Capítulo 1: Introducción al curso y controles preventivos

Capítulo 2: Revisión del plan de inocuidad alimentaria

*Descanso-café*

Capítulo 3: Buenas prácticas de manufactura y otros programas prerrequisitos

Capítulo 4: Peligros biológicos para la inocuidad alimentaria

# 26 ENERO 2021:

**16.30-20:30 (4h)**

Capítulo 5: Peligros químicos, físicos y peligros motivados económicamente para la inocuidad alimentaria

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

 *Descanso-café*

Capítulo 7: Recursos para preparar planes de inocuidad alimentaria

# 27 ENERO 2021:

**16:30-20:30 (4h)**

Repaso y preguntas

Capítulo 8: Análisis de peligros y determinación de controles preventivos

*Descanso-café*

Capítulo 9: Controles preventivos de proceso

Capítulo 10: Controles preventivos de alérgenos alimentarios

# 28 ENERO 2021:

**16:30-20:30 (4h)**

Capítulo 11: Controles preventivos de saneamiento

Repaso y preguntas

Capítulo 12: Controles preventivos de cadena de suministro Introducción

*Descanso*

Capítulo 13: Procedimientos de verificación y validación

# 29 ENERO 2021:

**16:30-20:30 (4h)**

Capítulo 14: Procedimientos para llevar registros

*Descanso*

Capítulo 15: Plan de retiros del mercado

Capítulo 16: Revisión de la regulación– CGMP, análisis de peligros y controles preventivos de alimentos para humanos

Resumen

**DOCENTE:** JOSÉ ANTONIO SALAZAR RABASA Lead Instructor certificate 516d0053

**PLATAFORMA: ZOOM**