



MCG de México

Curso: FSPC – Controles preventivos para la inocuidad de los alimentos, registrado ante STPS

Incluye:

- ✓ Memorias del curso digitales
- ✓ Bolígrafo
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC3 (STPS)
- ✓ 6 meses de asesoría por email o WhatsApp sin costo
- ✓ Garantía de satisfacción: Si el curso no es de su agrado, le devolvemos su dinero

Duración: 24 horas

Instructor: Ingeniero con más de 15 años de experiencia en la industria de alimentos.

Objetivos: Al finalizar el curso, el participante conocerá los elementos de un plan de inocuidad y los controles preventivos para alimentos de consumo humano, basados en la Food Safety Modernization Act (FSMA).

Requisitos del participante: Ninguno

Dirigido a:

- Personal de producción, mantenimiento y almacenes
- Jefes y gerentes de calidad e inocuidad
- Exportadores de alimentos a Estados Unidos

Temario general.

1. Introducción a los controles preventivos

- ¿Qué es FSMA?
- Estándares Importantes para Alimentos en FSMA
- 21 CFR Parte 117 BPM y Controles Preventivos
- Alcance y Excepciones

2. Buenas prácticas de manufactura y otros prerrequisitos

- Definición de prerrequisito y su importancia en los sistemas de inocuidad
- Requerimientos básicos de las BPM
- Donde encontrar información de las BPM

3. Peligros biológicos, químicos, físicos y adulteración por motivos económicos

- Definición de Peligro
- Peligro Biológico, Químico, Físico y Adulteración
- Controles potenciales de estos peligros

Tel. 55-5367-8683

Email: info@mcgmexico.com

<http://www.mcgmexico.com>

4. Pasos preliminares para el desarrollo de un plan de inocuidad alimentaria

- Formación del equipo de inocuidad
- Descripción del producto
- Uso Previsto
- Diagrama de flujo
- Verificación del diagrama

5. Análisis de peligros y determinación de controles preventivos

- Tipos de Peligros
- Identificar peligros que requieren un control preventivo
- Identificar los tipos de controles preventivos

6. Controles preventivos en proceso

- Límites de control
- Monitoreo de controles preventivos incluidos los PCC
- Medidas correctivas

7. Controles preventivos para alérgenos en alimentos

- Controles preventivos de alérgenos derivados del análisis de peligros
- Prevención la contaminación cruzada por alérgenos
- Etiquetado por Alérgenos

8. Controles preventivos de sanitización

- Mayores peligros controlados por la sanitización
- Controles preventivos de sanitización derivados del análisis de peligros
- Gestión de la sanitización: Monitoreo, Corrección y Verificación

9. Controles preventivos en la cadena de suministro

- Controles preventivos en la cadena de suministro derivados del análisis de peligros
- Contenido del programa de cadena de suministro
- Registros del programa

10. Procedimientos de verificación y validación

- Definición de verificación y validación
- Los controles preventivos involucrados en validación y verificación
- Actividades de verificación:



MCG de México

- Calibración
- Muestreo e Inspección
- En Monitoreo y Medidas de Correctivas

11. Procedimientos para mantener registros

- Registros requeridos
- Información general de un registro
- Como conducir una revisión de registros
- Retención y Disponibilidad

12. Plan de retiro de alimentos

- Definición de Retiro de Producto
- Elementos de un plan de retiro de producto
- A quien notificar cuando hay un retiro de producto
- Evaluación del plan de retiro de producto
- Disposición del producto

13. Conclusiones

Metodología: 60% teoría – 40% ejercicios y casos prácticos