



Curso: Buenas prácticas de fabricación de suplementos alimenticios -FDA

Incluye:

- ✓ Memorias del curso digitales
- ✓ Bolígrafo
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC-3 (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: Con más de 15 años de experiencia en las buenas prácticas de fabricación de suplementos alimenticios con base en los requerimientos de la FDA.

Objetivo: Al finalizar el curso, el participante podrá aplicar los conocimientos adquiridos para el cumplimiento de los requisitos regulatorios de la FDA para la producción segura y efectiva de suplementos alimenticios, con base en los requerimientos del CFR 21 parte 111.

Requisitos del participante: Ninguno

Dirigido a:

- Jefes y gerentes, calidad, mantenimiento, proyectos y almacén
- Personal involucrado en producción, análisis, almacenaje y distribución
- Personal encargado de calidad

Temario general

1. Introducción a las buenas prácticas de fabricación de suplementos alimenticios -FDA

- ¿Qué son las buenas prácticas de fabricación?
- Marco regulatorio
- Alcance de la norma
- Definiciones
- Aplicación

2. Personal

- Requisitos generales
- Prácticas de higiene
- Capacitación
- Calificación de personal
- Documentación
- Registros de personal

3. Planta física

- Requisitos de áreas físicas
- Terrenos
- Saneamiento
- Diseño
- Procesos de limpieza
- Control de plaga
- Construcción

4. Equipos y utensilios

- Requisitos de diseño
- Requisitos de equipos (mecánicos, automatizados o eléctricos)
- Mantenimiento
- Calibración de equipos
- Limpieza y precauciones
- características
- Documentos relacionados

5. Producción y procesos

- Requisitos para el control de la producción
- Operaciones
- Especificaciones
- Cumplimiento y no cumplimiento
- Muestreo
- Inspección
- Muestras de retención
- Desviaciones (no conformidades)
- Documentos y registros

6. Control de la documentación

- Tipos de documentos
- Características
- Resguardo



México

7. Control de calidad

- Documentación
- Personal
- Operaciones
- Dictamen (certificados)
- Control de equipos
- Inspección
- Control de calidad en envasado y etiquetado
- Devoluciones
- Quejas

8. Laboratorio

- Requisitos
- Instalaciones
- Instrumentos
- Control de laboratorio
- Pruebas y exámenes
- Responsabilidades
- Registros y documentos

9. Componentes, envases y etiquetas

- Recepción
- Inspección
- Cuarentena
- Controles
- Dictamen

10. Registro de maestro de fabricación

- Puntos clave del registro maestro de fabricación
- Instrucciones
- CAPA
- Registro de lote

11. Operaciones de fabricación

- Documentos
- Contaminación cruzada
- Rechazos
- Envasado y etiquetado
- Reprocesos
- Registros



México

12. Almacenamiento, embalaje y distribución

- Documentación
- Procedimientos
- Conservación
- Muestras de retención
- Distribución

13. Almacenamiento

- Documentación
- Procedimientos
- Proceso de devoluciones al almacén
- Proceso de quejas en almacén
- Destrucción
- Registros
- Conservación
- Muestras de retención (reserva)
- Distribución

14. Conclusiones

Metodología: 50% teoría – 50% ejercicios y casos prácticos.