



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

Descripción del curso

Introducción:

PENDIENTE

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).

Dirigido a:

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

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

8h
De duración

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

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 prerequisitos.

- Definición de prerequisito 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.

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:
 - 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.