



FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE



CURSO OFICIAL FSPCA: CONTROLES PREVENTIVOS PARA ALIMENTO DE CONSUMO HUMANO

Impartido por: Capacitaciones GoCursos Spa

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Capacitar a los participantes en la comprensión y aplicación de los principios y requisitos de los Controles Preventivos conforme a la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA), con el fin de garantizar la seguridad y calidad de los alimentos de consumo humano.



Objetivos específicos

- Comprender los fundamentos y alcance de la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA) y su impacto en la industria alimentaria.
- Identificar los requisitos necesarios para la implementación efectiva de un sistema de Controles Preventivos, incluyendo Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Buenas Prácticas de Higiene (BPH).
- Desarrollar habilidades para identificar y evaluar peligros biológicos, químicos y físicos en el proceso de producción de alimentos, así como determinar puntos críticos de control (HACCP).
- Conocer las metodologías y procedimientos para establecer límites críticos, realizar monitoreo continuo y tomar acciones correctivas en caso de desviaciones en los Controles Preventivos.
- Reconocer las responsabilidades y requisitos regulatorios del Personal Calificado en Controles Preventivos (PCQI) y cumplir con las inspecciones y auditorías regulatorias de la FDA y otras agencias.



Modalidad

Presentamos todas las modalidades que ofrecemos a nuestros alumnos.





Temario del curso:

Módulo 1: Introducción a los Controles Preventivos y la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA)

- 1.1. Objetivos y alcance de la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA)
- 1.2. Principios y requisitos de los Controles Preventivos
- 1.3. Importancia de los Controles Preventivos en la seguridad alimentaria

Módulo 2: Prerrequisitos para la Implementación de Controles Preventivos

- 2.1. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Buenas Prácticas de Higiene (BPH)
- 2.2. Planes de Prerrequisitos: limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas, entre otros
- 2.3. Capacitación del personal en temas de seguridad alimentaria

Módulo 3: Desarrollo de un Plan de Controles Preventivos

- 3.1. Identificación de Peligros: biológicos, químicos y físicos
- 3.2. Evaluación de Peligros y Determinación de Puntos Críticos de Control (HACCP)
- 3.3. Establecimiento de Límites Críticos, Monitoreo y Acciones Correctivas

Módulo 4: Validación y Verificación de los Controles Preventivos

- 4.1. Validación de los Controles Preventivos: evidencia científica y estudios de validación
- 4.2. Verificación de los Controles Preventivos: auditorías internas, monitoreo y revisión de registros
- 4.3. Importancia del sistema de trazabilidad y retirada de productos

Módulo 5: Responsabilidades y Requisitos Regulatorios

- 5.1. Responsabilidades del Persona Calificada en Controles Preventivos (PCQI)
- 5.2. Inspecciones y auditorías regulatorias: FDA y otras agencias gubernamentales
- 5.3. Cumplimiento de los requisitos de la FSMA y otras normativas aplicables

Módulo 6: Casos Prácticos y Estudios de Caso

- 6.1. Análisis de casos reales de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos
- 6.2. Identificación de puntos críticos de control y acciones correctivas en situaciones simuladas

6.3. Pruebas y ejercicios prácticos para aplicar los conocimientos adquiridos

Módulo 7: Recursos y Herramientas de Apoyo

- 7.1. Guías y materiales de referencia de la FSPCA y la FDA
- 7.2. Software y aplicaciones para la gestión de Controles Preventivos
- 7.3. Redes de apoyo y comunidades profesionales en seguridad alimentaria

Módulo 8: Evaluación Final y Conclusiones

- 8.1. Evaluación del aprendizaje mediante pruebas objetivas
- 8.2. Reflexión sobre la aplicación de los Controles Preventivos en el contexto laboral
- 8.3. Recomendaciones para la implementación efectiva de Controles Preventivos en la industria alimentaria



Datos del Organismo Capacitador:

Nombre Empresa OTEC:	Capacitaciones GoCursos SPA
Rut:	77919346-2
Giro:	Servicio de Capacitaciones
Dirección	Irarrázaval 690 Ñuñoa Santiago de Chile
Cuenta Bancaria	Cuenta Corriente 95466877 Banco Santander
Email:	contacto@gocursos.cl