



## Curso-Oficial



# FSPCA CONTROLES PREVENTIVOS EN ALIMENTOS PARA HUMANOS

- Su organización exporta alimentos o algún componente alimentario a USA?
- Actualmente su organización tiene implementado un HACCP, sabe si cumple con los requisitos de la nueva Ley de Modernización de la Inocuidad de FDA para seguir exportando?
- Sabe que es obligatorio contar con personal competente en temas de controles preventivos, a partir de Septiembre 2016?

Estas preguntas y otras serán aclaradas en este curso con certificado oficial reconocido por FDA. **No pierda la oportunidad de estar preparado!!!!**



4, 5 y 6  
**Diciembre**



**Horario:**  
Día 1 - 9am a 6pm  
Día 2 - 9am a 6pm  
Día 3 - 9am a 01pm



**Lugar:**  
Av. Vélez Sarsfield 1561  
Ciudad Universitaria,  
Córdoba (frente a Plaza de Las Américas)

### Inscripciones- CUPOS LIMITADOS

Inscripciones hasta el 15 de Noviembre inclusive:

**USD 680 + IVA**

Después del 15 de Noviembre:

**USD 850 + IVA**

Los socios de **CaCEC** y **CAM** reciben un **20%** de bonificación sobre el total de la matrícula.

\*No se adhiere a descuento por inscripción anticipada

Las inscripciones pueden realizarse via mail o vía telefónica:

mmf@inti.gov.ar (Mónica Federico), nmasferrer@inti.gov.ar (Natalia Masferrer)

Teléfono: (54 351) 4684835/4603974/4698304/4681662

La Food Safety Modernization Act (FSMA por sus siglas en inglés) de la FDA ha generado diferentes regulaciones y requisitos para asegurar la inocuidad de los alimentos que se consumen en los Estados Unidos.

En setiembre del 2015 se publicó la regulación sobre Controles Preventivos en Alimentos para Humanos la cual establece la obligatoriedad de contar con un Individuo Calificado en Controles Preventivos (PCQI por sus siglas en inglés) en cada empresa para realizar ciertas actividades. El individuo calificado es el responsable de elaborar, implementar y verificar el

Plan de Inocuidad de Alimentos Basado en Riesgo de la empresa.

El presente curso desarrollado por la Food Safety Preventive Controls Alliance FSPCA es el curriculum estandarizado reconocido por la FDA para cumplir el requisito de la regulación sobre Controles Preventivos. Si bien este curso no es obligatorio, al completarlo el participante obtendrá el certificado oficial de Individuo Calificado en Controles Preventivos otorgado por la Association of Food And Drug Officials AFDO, el Institute of Food Safety and Health y el International Food Protection and Training Institute.

## Contenido del Curso

El curso se desarrollará en tres días consecutivos siguiendo el siguiente programa oficial:

### Día 1

1. Introducción al Curso y Controles Preventivos
2. Revisión del Plan de Inocuidad de Alimentos
3. Buenas Prácticas de Manufacturas y otros programas de prerrequisitos
4. Peligros biológicos para la inocuidad de alimentos
5. Peligros químicos, físicos y económicamente motivados para la inocuidad de alimentos
6. Pasos preliminares para desarrollar el Plan de Inocuidad de Alimentos
7. Recursos para desarrollar Planes de Inocuidad de Alimentos

### Día 2

8. Análisis de peligros y determinación de controles preventivos
9. Controles Preventivos en el Proceso
10. Controles Preventivos para alérgenos alimentarios
11. Controles Preventivos de saneamiento
12. Controles Preventivos en la Cadena de Suministros

### Día 3

13. Procedimientos de Verificación y Validación
14. Procedimientos de mantenimiento de registros
15. Plan de retiro (Recall) de productos del mercado
16. Visión general de la regulación. Buenas Prácticas de Manufactura y Análisis de Peligros y Controles Preventivos Basados en Riesgo en Alimentos para Humanos

## Dirigido a:

El curso está dirigido a líderes de equipos de inocuidad de alimentos, gerentes y directores de calidad, producción y capacitación, miembros de equipos HACCP responsables de la gestión inocuidad de los alimentos en empresas. Así mismo está indicado para consultores con la intención de fungir como PCQI en empresas que lo requieran y para docentes que realicen actividades de transferencia de tecnología y asesoría a pequeñas y medianas empresas.

Como requisitos mínimos el participante debe tener conocimientos básicos de buenas prácticas de manufactura de alimentos, higiene y saneamiento.

Dictado por: **LSQA**  
DEJAMOS HUELLA

**SOMOS LIDERES A NIVEL REGIONAL EN LA NUEVA LEY DE MODERNIZACION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA FSMA.**

\*Desde el año 2015 LSQA lidera en toda América Latina como agente de transferencia de conocimiento en materia de las nuevas regulaciones FSMA brindando los servicios de difusión, capacitación y realización de auditorías consultivas a través de un equipo de profesionales con reconocimiento de alcance global.

Parte de su propuesta incluye la formación oficial de Individuos Calificados en Controles Preventivos (PCQI) y en Produce Safety Rule así como también una oferta variada de actividades de formación y difusión complementarias para el cumplimiento de dicha Ley.

**Países en los que trabajamos:**  
Guatemala - Costa Rica - Uruguay  
Argentina - Chile - Peru - Ecuador  
Nicaragua - Méjico

**5 Lead Instructor**  
Más de **350** Individuos Calificados formados  
Más de **250** horas de capacitación dictadas



Promueve y acompaña:



**RedALIMENTARIA**  
soluciones  
estratégico-comerciales