

## Aplicación de controles preventivos para alimentos de consumo humano según requisitos de FSMA-FDA (No Oficial)

### DESCRIPCIÓN

Cualquier empresa que exporte o desee exportar a los Estados Unidos de América debe cumplir con los requisitos establecidos por la **Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria (FSMA)** que entró en vigor en 2016. En su cumplimiento, es indispensable que las empresas exportadoras cuenten con personal con las competencias para la función de **Individuo Calificado en Controles Preventivos (ICCP)**.

El curso de Aplicación de controles preventivos para alimentos de consumo humano según requisitos de la FSMA-FDA, **NO es el curso oficial** de la Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA), sin embargo, con él adquirirás los conocimientos necesarios para el desarrollo de las competencias y habilidades de un ICCP.

### DIRIGIDO A

Líder de Inocuidad, Responsable de Calidad o personal involucrado en la producción, fabricación, procesamiento, empaclado o almacenamiento; así como a público en general, consultores, auditores y capacitadores que presten apoyo en empresas de productos alimenticios destinados al consumo humano en EEUU.

### REQUISITOS ESPECIALES DE ACCESO Y OBTENCIÓN DEL TÍTULO

Requisitos para la obtención del título:

- Completar el 100% de las autoevaluaciones
- Lectura/ Estudio del material didáctico completo
- Visionado de los videos formativos
- Superar el examen final con una nota superior al 60% (3 intentos máximo)

Los alumnos que no superen el examen final, pero cumplan el resto de requisitos, podrán solicitar un certificado de Participación.

#### FICHA DEL CURSO



##### Modalidad Elearning

Duración: 50 h

Plazo máximo de realización: 42 días



##### Titulación Otorgada

Aplicación de controles preventivos para alimentos de consumo humano según requisitos de FSMA-FDA



##### Material Entregado

Las unidades didácticas están compuestas por material completo incluyendo:

- Video sesión explicativo de la unidad temática correspondientes a un TALLER REAL
- Presentaciones del tema
- PDFs descargables como material de estudio
- Casos Prácticos
- Autoevaluaciones
- Tutorización online con expertos en la Norma

Examen final

## Aplicación de controles preventivos para alimentos de consumo humano según requisitos de FSMA-FDA (No Oficial)

### FICHA DEL CURSO



#### Modalidad Elearning

Duración: 50 h

Plazo máximo de realización: 42 días



#### Titulación Otorgada

Aplicación de controles preventivos para alimentos de consumo humano según requisitos de FSMA-FDA



#### Material Entregado

Las unidades didácticas están compuestas por material completo incluyendo:

- Video sesión explicativo de la unidad temática correspondientes a un TALLER REAL
- Presentaciones del tema
- PDFs descargables como material de estudio
- Casos Prácticos
- Autoevaluaciones
- Tutorización online con expertos en la Norma

Examen final

### TEMARIO

**UD 1:** Introducción

**UD 2:** Revisión del Plan

**UD 3:** Buenas Prácticas de Manufactura y Otros Programas Prerrequisitos

**UD 4:** Peligros Biológicos

**UD 5:** Peligros Químicos, Físicos y Económicos

**UD 6:** Pasos Preliminares Plan de Inocuidad Alimentaria

**UD 7:** Recursos para Planes de Inocuidad

**UD 8:** Análisis de Peligros

**UD 9:** Controles Preventivos de Proceso

**UD 10:** Controles Preventivos Alérgenos

**UD 11:** Controles Preventivos Saneamiento

**UD 12:** Controles Preventivos Cadena Suministro

**UD 13:** Verificación y Validación

**UD 14:** Registros

**UD 15:** Retiro de Producto