

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, es válido para adquirir los conocimientos necesarios para el desarrollo de las competencias y habilidades de un ICCP y poder llegar a optar al título oficial como ICCP otorgado por la FSPCA.

DIRIGIDO A

Líder de Inocuidad, Responsable de Calidad o personal involucrado en la producción, fabricación, procesamiento, empaçado 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



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



Título emitido por

PREVENSYSTEM

**Modalidad Elearning**

Duración: 50 h

**Titulación Otorgada**

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

**Título emitido por****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