SA21
Seguridad e inocuidad alimentaria

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

Solicitar Información

Inscripción On Line

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 aquirirás 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, empacado 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 / Duración Recomendada: 6 semanas

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

Material Entregado

Las unidades didácticas están compuestass 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

SA21
Seguridad e inocuidad alimentaria

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

Solicitar Información

Inscripción On Line

FICHA DEL CURSO

Modalidad Elearning
Duración: 50 h / Duración Recomendada: 6 semanas

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

Material Entregado

Las unidades didácticas están compuestass 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