

# Controles preventivos para alimento de consumo (PCQI) v2.0

La Ley de Modernización de Inocuidad Alimentaria de los Estados Unidos hace énfasis en la prevención de la contaminación de los alimentos más que en la reacción.



## ¡BENEFICIOS!

✓ Certificado de capacitación oficial emitido por AFDO y FSPCA

✓ Este curso desarrollado por la Alianza para Controles Preventivos de Inocuidad Alimentaria (FSPCA, por sus siglas en inglés), es el “programa de estudios estandarizado” reconocido por FDA.

✓ Material para capacitación con acceso durante un año (descargable).

# SOBRE EL CURSO

La Ley de Modernización de Inocuidad Alimentaria de los Estados Unidos hace énfasis en la prevención de la contaminación de los alimentos más que en la reacción. Esta Ley está compuesta por 7 regulaciones principales, una de las cuales es la de BPM Actualizadas, Análisis de Peligros, y Controles Preventivos basados en Riesgos para Alimentos Humanos.

## OBJETIVOS



Esta regulación tiene como propósito asegurar procesos de manufactura/ proceso, empaque y almacenamiento que resulten en alimentos inocuos. La regulación requiere que ciertas actividades sean desarrolladas y completadas por un “Individuo Calificado en Controles Preventivos”. Este curso desarrollado por la Alianza para Controles Preventivos de Inocuidad Alimentaria (FSPCA, por sus siglas en inglés), es el “programa de estudios estandarizado” reconocido por FDA. Completar exitosamente este programa es una de las formas de cumplir los requerimientos para ser un “Individuo Calificado en Controles Preventivos”. Los individuos Calificados en Controles Preventivos son responsables de supervisar o llevar a cabo:

- 1) La preparación del Plan de Inocuidad Alimentaria.
- 2) Validación de los Controles Preventivos.
- 3) Revisión de registros.
- 4) Re-análisis del Plan de Inocuidad Alimentaria, y otras actividades según sea apropiado para el alimento en cuestión.

# TEMARIO

- 1 Temario: Introducción al curso y Controles Preventivos
  - 1.1 | Reseña del Plan de Inocuidad Alimentaria
  - 1.2 | Buenas Prácticas de Manufactura y otros programas de pre-requisitos
  - 1.3 | Peligros Biológicos
  - 1.4 | Peligros Químicos y Físicos
  - 1.5 | Pasos preliminares para desarrollar el plan de inocuidad
  - 1.6 | Recursos para preparar el plan de inocuidad
  - 1.7 | Análisis de Peligros y Determinación de Controles Preventivos
  - 1.8 | Controles Preventivos de Proceso
  - 1.9 | Controles Preventivos - Alérgenos
  - 2.0 | Controles Preventivos - Saneamiento
  - 2.1 | Controles Preventivos - Proveedores
  - 2.2 | Procedimiento de Verificación y Validación
  - 2.3 | Procedimientos de Registro
  - 2.4 | Plan de Recuperación de Producto
  - 2.5 | Revisión de regulación - BPM actualizadas, Análisis de Peligros y Controles Preventivos Basados en Riesgos para Alimentos Humanos.

## DIRIGIDO A



Este curso está diseñado para personal de la industria alimentaria. Miembros del equipo HACCP y de los programas prerequisites. Personal de empaques, consultores, asesores, responsable de sanidad, calidad e inocuidad, gerente de empaque, agrícolas que deseen exportar a USA, estudiantes, profesionales .

## DURACIÓN



- 2.5 días/20 h
- Día uno y dos: 9:00 am - 5:00 pm
- Día tres: 9:00 am - 1:00 pm
- Recesos de 15 minutos. Una hora de receso para comer

( Hora Ciudad de México )

## ENTREGABLES



- Certificado de capacitación oficial emitido por AFDO y FSPCA
- Material para capacitación con acceso durante un año (descargable)

## DINAMICA DE TRABAJO



Temas de discusión, estudios de casos y sesiones de preguntas y respuestas para comprender, identificar e interpretar los Controles Preventivos (PCQI).

## TOMA ESTA CAPACITACIÓN DE MANERA EXCLUSIVA PARA SU GRUPO DE TRABAJO

¡Capacita a todo tu equipo con nuestro curso especializado! Ofrecemos opciones en modalidad virtual y presencial, para que el aprendizaje se adapte a sus necesidades. Además, al inscribir a un grupo de trabajo, obtendrán un descuento especial. ¡No pierdas la oportunidad de fortalecer las competencias de tu equipo de forma accesible y práctica!

COTIZAR



# DETALLES DE LA EMPRESA:

CEMA es un organismo de certificación y capacitación, con acreditación en estándares de la GFSI como GLOBALG.A.P. y PrimusGFS, aprobado como centro de entrenamiento en diferentes estándares.

Estamos acreditados por la entidad mexicana de acreditación a.c. (EMA) y nuestras acreditaciones tienen reconocimiento a nivel internacional con el Foro Internacional de Acreditación (IAF) y la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI).

Brindar servicios de certificación y capacitación acreditados, proporcionando conocimientos, habilidades y destrezas que contribuyan al aumento de la productividad y a la satisfacción de las necesidades de los individuos y empresas del sector.

## ACREDITACIONES DE NUESTROS CURSOS



# Nuestras capacitaciones:

Ofrecemos nuestra experiencia a través de una variedad de programas de capacitación, asistiendo a nuestros clientes y sus cadenas de suministro en la comprensión de las normativas y regulaciones. También trabajamos para mejorar sus procesos de calidad y comerciales, de modo que puedan satisfacer las necesidades de sus clientes.

 Curso	 Duración	 Modalidad	 Certificado
<b>Requerimientos Auditor</b>	24 horas (3 días) 8 horas (1 día)	Virtual y/o presencial	Oficial AZZULE SYSTEM 
<b>Básico Avanzado</b>	16 horas (2 días)	Virtual presencial 24/7	SELLO DORADO 
<b>V6.0: PLANTAS</b> Add-on SPRING V2.0 Add-On GRASP v2.0 Cadena de Custodia (CoC) v6.1 Add-on AH-DLL GROW FSMA PSR V2.0	16 horas (2 días) 8 horas (1 día) 8 horas (1 día) 8 horas (1 día) 8 horas (1 día) 8 horas (1 día)	Virtual y/o presencial Virtual Virtual Virtual Virtual Virtual	Oficial GGAP 
<b>Controles Preventivos PCQI</b> <b>INDIVIDUO CALIFICADO EN FOOD DEFENSE (FDQI)</b>	24 horas (3 días) 8 horas (1 día)	Virtual y/o presencial	Oficial FSPCA 
<b>Inocuidad para productores de la Alianza PSA</b>	8 horas (1 día)	Virtual y/o presencial	Oficial AFDO 
<b>Auditor Líder ISO 9001:2015</b> <b>ISO 19011 Directrices para la Auditoria de los Sistemas de Gestión</b>	40 horas (5 días) 16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial Virtual	EXEMPLAR GLOBAL 

# Nuestras capacitaciones:

 Curso	 Duración	 Modalidad	 Certificado
Buen uso y manejo de agroquímicos BUMA	8 horas (1 día)	Virtual y/o presencial	
Requisitos e Implementación de la norma FAIR TRADE USA	16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial	
Certificaciones Orgánicas para exportación USDA-NOP Y LPO	16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial	
Análisis Causa-Raíz	8 horas (1 día)	Virtual	
Requisitos e Interpretación SEDEX-SMETA v7.0	16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial	
Requisitos FSSC 22000 v6.0	24 horas (3 días)	Virtual	
Gestión de Alérgenos Alimentarios	8 horas (1 día)	Virtual	
Mapeo de Procesos	16 horas (2 días)	Virtual	
Cultura de Inocuidad Alimentaria	8 horas (1 día)	Virtual	
Estandar de sostenibilidad	8 horas (1 día)	Virtual	
Legislación y Gestión de Residuos	8 horas (1 día)	Virtual	
Plan de Inocuidad	8 horas (1 día)	Virtual	
Salud y Seguridad en el Trabajo	16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial	
Control de Plagas como Programa de Prerrequisito	8 horas (1 día)	Virtual	
Monitoreo ambiental en los alimentos	16 horas (2 días)	Virtual	
Microbiología en los alimentos	16 horas (2 días)	Virtual	

## METODOS DE PAGO

### TRANSFERENCIA



Nombre del titular de la cuenta: CEMA INTERNATIONAL COMPLIANCE SERVICES SA DE CV  
Número de cuenta CLABE: 002320701910980970



Nombre del titular de la cuenta: CEMA INTERNATIONAL COMPLIANCE SERVICES SA DE CV  
Número de cuenta CLABE: 012 320 001166879622

### TARJETA DE CREDITO



Aceptamos todas las tarjetas de crédito.

Accede a nuestra pagina web para hacer el pago directamente con su tarjeta de crédito.

<https://www.cemacertificacion.com/shop>