

Noviembre 13-15, 2018

Controles Preventivos de Alimentos para Humanos

CUMPLE CON LA NORMA FDA FSMA PCHF CAPACITACION CERTIFICADA

SPANISH LANGUAGE COURSE

LUGAR

Rutgers Food Innovation Center-South
450 East Broad St., Bridgeton, NJ 08302

QUIÉN DEBE ASISTIR

Este curso es para cualquier persona que fabrique, procese, empaque, almacene, o importe alimentos para consumo humano en los Estados Unidos para la venta, o para su uso como ingrediente alimenticio.

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Esta clase de **20 horas impartida durante 2½ días** cubre la información necesaria para convertirse en un **"Individuo Calificado para Controles Preventivos" (PCQI)** reconocido por la FDA y brinda información sobre cómo crear el **Plan de Inocuidad Alimentaria** específico de su empresa que cumpla con los requisitos de la **FDA Ley de Modernización de Inocuidad (FSMA)**. Se brinda información sobre cómo llevar a cabo un Análisis de Peligros, para diferenciar entre los programas de Pre-Requisitos y los Controles Preventivos basados en el riesgo (que podrían incluir Puntos de Control Crítico o no, dependiendo de su situación y circunstancias). También se incluirán técnicas para elegir límites críticos, la configuración de programas de monitoreo y cómo implementar acciones correctivas cuando ocurren desviaciones. La documentación para todos los aspectos del Plan de Inocuidad Alimentaria requerido por PCHF, incluidas las actividades de verificación y validación, el monitoreo, las acciones correctivas y la revisión de registros, serán cubiertos en este curso.

Esta clase es para los Planes de Inocuidad Alimentaria requeridos por la FDA y no se requiere para productos de Jugo o Mariscos o para carnes o productos avícolas regulados por USDA / FSIS.

Las sesiones prácticas de ejercicios proporcionan el uso inmediato de los materiales de la clase a medida que los estudiantes trabajan en un modelo de Plan de Inocuidad Alimentaria. Las discusiones grupales permiten el intercambio de consejos de "mejores prácticas" sobre la implementación y el mantenimiento exitosos de los programas de Inocuidad Alimentaria durante la producción diaria. El examen escrito al final del curso ofrece una evaluación de qué tan bien los participantes entienden el material. Se requiere pasar la prueba para obtener el certificado PCQI. Los participantes reciben un texto PCHF, libro de trabajo, formularios y folletos. Los participantes deben asistir a las 20 horas de la clase y pasar el examen el último día de la clase para recibir por correo electrónico un certificado numerado individualmente por la Asociación de Oficiales de Alimentos y Drogas, para cumplir con los requisitos de la FDA para convertirse en "Individuo Calificado para Controles Preventivos"

REGISTRO ONLINE

<http://foodinnovation.rutgers.edu> o contacte a
Polly Pepper al 856-459-1900 Ext 4521
pp559@NJAES.rutgers.edu

El pago con tarjeta de crédito, orden de compra o cheque a nombre del Food Innovation Center debe recibirse antes de comenzar la clase; **los asientos son limitados por lo que el espacio en la clase se retendrá solo después de que se reciba el pago (no reembolsable).**

INSTRUCTORA: Eva Rodriguez Szewczyk, una veterana entrenadora bilingüe español / inglés de la industria de procesamiento de alimentos. Eva posee los certificados FSPCA Lead Instructor para PCHF y FSVP, USDA-HACCP e IHA-HACCP.

Día 1-8 hrs (8:30AM-12:00, almuerzo, 12:30-5:00PM)
Introducción y objetivos, hojas de registro
Descripción general de los controles preventivos Capítulo 1
Resumen del plan de seguridad alimentaria Capítulo 2
BPMs y programas de requisitos previos Capítulo 3
Riesgos biológicos de la inocuidad de los alimentos Capítulo 4
Riesgos Químicos, físicos y económicamente motivados de la inocuidad de los alimentos Capítulo 5
Pasos preliminares para desarrollar un plan de Inocuidad Alimentaria Capítulo 6
Recursos para preparar un plan de Inocuidad Alimentaria Capítulo 7
Día 2-8 hrs (8:30AM-12:00, almuerzo, 12:30-5:00PM)
Determinación de análisis de riesgos y controles preventivos Capítulo 8
Controles preventivos del proceso Capítulo 9
Controles preventivos de alérgenos alimentarios Capítulo 10
Controles preventivos de saneamiento Capítulo 11
Controles preventivos de la cadena de suministro Capítulo 12
Día 3-4 hrs (8:30AM-12:30)
Procedimientos de verificación y validación Capítulo 13
Procedimientos de mantenimiento de registros Capítulo 14
Plan de retiro Capítulo 15
Descripción general de la regulación - GMPc, análisis de riesgos y controles preventivos basados en el riesgo para la alimentación humana Capítulo 16
Resumen del Taller
Examen escrito
(Certificados AFDO disponibles en línea inmediatamente)

COSTO

\$ 745 por persona Incluye una tarifa de certificado de \$ 50 pagada directamente al organismo certificador.

Usted hace un pago a Rutgers FIC, y el instructor maneja su tarifa de registro y certificado con FSPCA y AFDO. La tarifa de inscripción incluye el libro de texto de PCHF, el libro de trabajo de PCHF, formularios y materiales de apoyo.

Café, almuerzos y refrigerios están incluidos ambos días.

El certificado AFDO está disponible en línea después del final de la clase y la aprobación exitosa del examen escrito.

Nota: Un requisito previo recomendado para asistir a este curso es completar un curso de certificado HACCP antes de asistir a esta clase de PCQI.