

# Alianza para Controles Preventivos en Inocuidad Alimentaria (FSPCA) Controles Preventivos para Alimentos para Humanos



Fecha: 25, 26 y 27 Mayo, 2017  
Monterrey, Nuevo León, México  
Hotel Fiesta Inn Grand

La regulación: "Buenas prácticas de manufactura, análisis de peligros y controles preventivos basados en riesgo de alimentos para humanos" (denominada "Regulación de controles preventivos para los alimentos humanos"); tiene por objeto asegurar la fabricación / procesamiento, y el envasado de productos alimenticios en los Estados Unidos. La reglamentación exige que ciertas actividades sean realizadas por un "individuo calificado en controles preventivos" que haya "completado con éxito la capacitación en el desarrollo y aplicación de controles preventivos basados en el riesgo". Este curso desarrollado por la FSPCA es el "Currículum estandarizado" reconocido por la FDA; el completar satisfactoriamente este curso es una forma de cumplir con los requisitos para un "individuo calificado en controles preventivos"

El "individuo calificado en controles preventivos (PCQI) y auditor calificado puede ser un individuo que ha completado exitosamente una clase equivalente en un plan de estudios reconocido por la FDA o que tiene la experiencia laboral requerida" 21 CFR 117.180 y 507.53

## A QUIEN VA DIRIGIDO

- "Individuo Calificado" Potencial en Controles Preventivos
- Instalaciones que fabrican, procesan, envasan o almacenan alimentos humanos (21 CFR Parte 117)
- Instalaciones que requieren registrarse con la FDA bajo Sec. 415 del Acta de FD & C.
- Personal responsable de la implementación / mantenimiento de FSMA
- Consultores
- Auditores externos

Para información del curso y registro, por favor vea [www.haccpcg.com/news-and-events](http://www.haccpcg.com/news-and-events)

[O escriba a: fariasdiana4@gmail.com](mailto:fariasdiana4@gmail.com)

### Instructores del curso:

**W Lynn Hodges**, HACCP Consulting Group LLC

**Dr. Servando Morales**, HACCP Consulting Group LLC