



CURSO OFICIAL



# Controles Preventivos en Alimentos para Humanos

## PCQI

LSQA | Academy



Fecha:  
6,7 y 8 de junio  
de 2023

Duración:  
20 horas

Modalidad:  
OnStreaming



Facilita:  
Gisela Kopper

## **FSMA:**

La Food Safety Modernization Act (FSMA por sus siglas en inglés) de la FDA ha generado diferentes regulaciones y requisitos para asegurar la inocuidad de los alimentos que se consumen en los Estados Unidos.

En setiembre del 2015 se publicó la regulación sobre Controles Preventivos en Alimentos para Humanos la cual establece la obligatoriedad de contar con un Individuo Calificado en Controles Preventivos (PCQI por sus siglas en inglés) en cada empresa para realizar ciertas actividades. El individuo calificado es el responsable de elaborar, implementar y verificar el Plan de Inocuidad de Alimentos Basado en Riesgo de la empresa.

El presente curso desarrollado por la Food Safety Preventive Controls Alliance FSPCA es el curriculum estandarizado reconocido por la FDA para cumplir el requisito de la regulación sobre Controles Preventivos. Si bien este curso no es obligatorio, al completarlo el participante obtendrá el certificado oficial de Individuo Calificado en Controles Preventivos otorgado por la Association of Food And Drug Officials AFDO, el Institute of Food Safety and Health y el International Food Protection and Training Institute.

## **Horarios:**

UY, AR

10:00 a 17:00 h

CH, PY

09:00 a 16:00 h

CO, EC, PE

08:00 a 15:00 h

Centroamérica, MX

07:00 a 14:00 h

## **Temario:**

El curso se desarrollará en tres días consecutivos siguiendo el siguiente programa oficial:

### **Día 1:**

1. Introducción al curso y controles preventivos.
2. Revisión del plan de Inocuidad de alimentos.
3. Buenas prácticas de manufacturas y otros programas de prerrequisitos.
4. Peligros biológicos para la inocuidad de alimentos.
5. Peligros químicos, físicos y económicamente motivados para la inocuidad de alimentos.
6. Pasos preliminares para desarrollar el plan de inocuidad de alimentos.
7. Recursos para desarrollar planes de inocuidad de alimentos.

### **Día 2:**

1. Análisis de peligros y determinación de controles preventivos.
2. Controles preventivos en el proceso.
3. Controles preventivos para alérgenos alimentarios.
4. Controles preventivos de saneamiento.
5. Controles preventivos en la cadena de suministro.

### **Día 3:**

1. Procedimiento de validación y verificación.
2. Procedimientos de mantenimientos de registros.
3. Plan de retiro (Recall) de productos de mercado.
4. Visión general de la regulación. Buenas prácticas de manufactura y análisis de peligros y controles preventivos basados en riesgo en alimentos para humano.

## **Facilitadora:**

### **Gisela Kopper**

Gisela es Ingeniera en Alimentos con un Master of Science realizado en Iowa State University. Directora del programa LSQA Food Manager, fue Analista de Asuntos Regulatorios en la Oficina FDA para Latinoamérica. Cuenta con una gran trayectoria como docente y transferencia de tecnología de la Universidad de Costa Rica.

Tiene más de veinticinco años de experiencia en gestión de la innovación tecnológica, inocuidad de alimentos, procesamiento y envasado de alimentos, con una sólida vinculación con el sector agroexportador y empresas de alimentos, en asesorías para el diseño de plantas, procesos y equipamiento. También es instructora Líder en Controles Preventivos aprobada por AFDO-FDA-FSPCA e Instructora Líder en Inocuidad de Frutas y Vegetales frescos aprobada por AFDO-FDA-PSA.

Su cargo le permite tener extensas y fuertes relaciones internacionales con las principales organizaciones gremiales de la ciencia y tecnología de alimentos.

## **Dirigido a:**

El curso está dirigido a líderes de equipos de inocuidad de alimentos, gerentes y directores de calidad, producción y capacitación, miembros de equipos HACCP responsables de la gestión inocuidad de los alimentos en empresas, Así mismo está indicado para consultores con la intención de fungir como PCQI en empresas que lo requieran y para docentes que realicen actividades de transferencia de tecnología y asesoría a pequeñas y medianas empresas.

Como requisitos mínimos el participante debe tener conocimientos básicos de buenas prácticas de manufactura de alimentos, higiene y saneamiento.

- **¿Su organización exporta alimentos o algún componente alimentario a USA?**
- **¿Actualmente su organización tiene implementado un HACCP, sabe si cumple con los requisitos de la nueva Ley de Modernización de la Inocuidad de FDA para seguir exportando?**
- **¿Sabe que es obligatorio contar con personal competente en temas de controles preventivos, a partir de Septiembre 2016?**

Estas preguntas y otras serán aclaradas en este curso con certificado oficial reconocido por FDA.



## **Somos Líderes a Nivel Regional en la Nueva Ley de Modernización para la Inocuidad Alimentaria FSMA.**

Desde el año 2015 LSQA lidera en toda América Latina como agente de transferencia de conocimiento en materia de las nuevas regulaciones FSMA brindando los servicios de difusión, capacitación y realización de auditorías consultivas a través de un equipo de profesionales con reconocimiento de alcance global.

Parte de su propuesta incluye la formación oficial de Individuos Calificados en Controles Preventivos (PCQ1) y en Produce Safety Rule así como también una oferta variada de actividades de formación y difusión complementarias para el cumplimiento de dicha Ley.

Desde abril del 2019, LSQA se encuentra reconocido ante la FDA por medio de la acreditación por parte de ANAB (ANSL-ASQ National Accreditation Board) como organismo certificador de la ley FSMA en el Third-Party Certification Program y eso lo habilita a la certificación de empresas dentro de este programa en lo que confiere al alcance de su acreditación (Preventive Controls for Human Foods and Produce Safety Rule).

## **Modalidad:**

De forma remota desde la plataforma: ZOOM (en el correr del día de inicio, LSQA le estará enviando un instructivo + link de acceso). Se enviarán los materiales de manera digital al correo del participante. Las grabaciones son para control interno y no estarán disponibles.

## **Inscripciones y/o más información:**

- ▶ **Uruguay:** [capacitacion@lsqa.com](mailto:capacitacion@lsqa.com)
- ▶ **Argentina:** [capacitacionarg@lsqa.com](mailto:capacitacionarg@lsqa.com)
- ▶ **Centroamérica:** [capacitacioncr@lsqa.com](mailto:capacitacioncr@lsqa.com)
- ▶ **Paraguay:** [criscioni@lsqa.com](mailto:criscioni@lsqa.com)
- ▶ **Chile:** [prodriguez@lsqa.com](mailto:prodriguez@lsqa.com)
- ▶ **Perú:** [capacitacion.peru@lsqa.com](mailto:capacitacion.peru@lsqa.com)
- ▶ **Ecuador:** [capacitacion.ecuador@lsqa.com](mailto:capacitacion.ecuador@lsqa.com)
- ▶ **México:** [madin@lsqa.com](mailto:madin@lsqa.com)
- ▶ **Colombia:** [capacitacioncr@lsqa.com](mailto:capacitacioncr@lsqa.com)

