

# Introducción a Controles TTTPreventivos FDA.



IMPROVING SYSTEMS  
NEGOCIOS DE ALTO RENDIMIENTO

Duración:

**8 HRS.**

En la actualidad los consumidores de los diferentes productos alimenticios que se encuentran en el mercado han adoptado una mayor exigencia en la selección de productos a consumir a raíz de diferentes riesgos potenciales que presentan un daño a la salud tales como manejo de alergenos, control de plagas y procesos de limpieza y desinfección en industrias de alimentos que necesitan exportar a Estados Unidos y cumplir con las regulaciones de FDA..

¡WE ARE  
**OPTIMIZING**  
PEOPLE!

## OBJETIVO GENERAL

El participante conocerá los temas más actuales de inocuidad alimentaria para ingreso a Estados Unidos, así como sentará las bases para su sistema de gestión de inocuidad alimentaria para exportación al mismo país.

- ✓ 1. El participante conocerá los criterios de cumplimiento del programa de controles preventivos para alimentos de Estados Unidos.
- ✓ 2. El participante podrá implementar las bases para su sistema de gestión de inocuidad alimentaria alineado a requerimientos de FDA.

## METODOLOGÍA

En Improving Systems estamos convencidos de que el Constructivismo es la mejor forma de consolidar los conocimientos de nuestros programas. Este programa se imparte de manera presencial y combina la formación teórica con aplicaciones prácticas que fortalecen la asimilación de conocimientos de los participantes.

### Introducción a Controles Preventivos FDA

1. Visión general del Plan de inocuidad de alimentos.
2. Buenas Prácticas de Manufactura y otros Programas Prerrequisito.
3. Peligros biológicos.
4. Peligros químicos, físicos y por motivación económica.
5. Pasos preliminares para desarrollar un Plan de inocuidad de alimentos.
6. Recursos para elaborar Planes de Inocuidad de alimentos.
7. Análisis de peligros y determinación de Controles preventivos.
8. Controles preventivos de proceso.
9. Controles preventivos de alérgenos.
10. Controles preventivos de sanidad.
11. Controles preventivos de cadena de suministro.
12. Procedimientos de verificación y validación.
13. Procedimiento para mantenimiento de registros.

### Temario del Programa