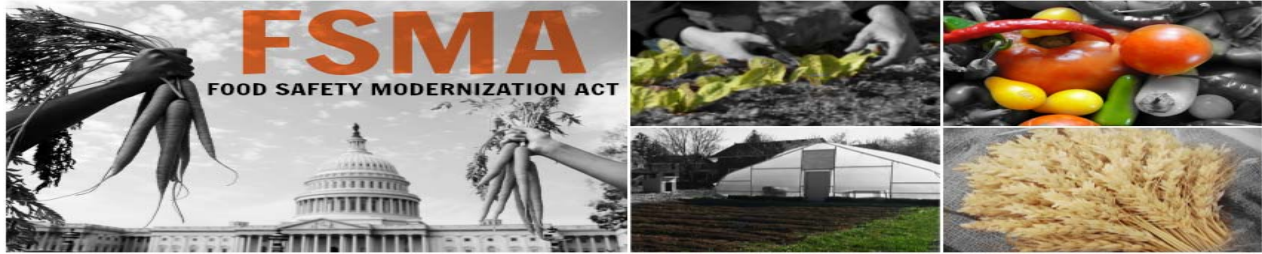


# CONTROLES PREVENTIVOS DE ALIMENTOS PARA HUMANOS CERTIFICACIÓN-PCQI

REG- 003546 CURSO OFICIAL REGISTRADO 2017 FSPCA-FDA



Los requisitos de inocuidad de alimentos han alcanzado nuevas exigencias.

Conozca y practique la implementación de HARPC planes y obtenga su certificación de PCQI, además de prepararse para el cumplimiento de la reglamentación de FSMA en controles preventivos.

**23 a 25 de Octubre 2017 Universidad Estatal de Nuevo Mexico, Las Cruces NM, USA**

## Dirigido a:

Sectores: primario y manufactura de alimentos

- Profesionales de la inocuidad de alimentos
- Directores, gerentes, jefes y encargados de inocuidad de alimentos
- Consultores, capacitadores y auditores de inocuidad de alimentos
- Oficiales federales o estatales de inocuidad de alimentos interesados en cumplir los requisitos para Individuos Calificados en Controles Preventivos (PCQI)

## Impartido por:

Mauricio Castelo, PhD

Nancy Flores, PhD

Instructores registrado, FSPCA – FDA – IIT-IFSH

## Certificado:

Se otorgará certificado de capacitación registrado ante FSPCA

## Costo:

650 USD

600 USD antes del 16 de octubre  
(incluye coffee break, comida, materiales oficiales y certificado registrado ante FSPCA)

## Informes e inscripciones:

Gloria Hernandez

[glorhuern@ad.nmsu.edu](mailto:glorhuern@ad.nmsu.edu) 575-646-2198

<http://aces.nmsu.edu/ces/foodtech/haccp.html>

## Temario - 21 horas de capacitación

### Día uno

- Introducción
- Plan de Inocuidad
- Programas de Pre-requisitos
- Peligros Biológicos
- Peligros Químicos, Físicos y Motivación Económica
- Pasos Preliminares
- Recursos

### Día dos

- Análisis de Peligros
- Controles Preventivos Alérgenos
- Saneamiento
- Cadena de Suministro

### Día tres

- Verificación y Validación Procedimientos de Registro
- Plan de Retiro y Recuperación
- Reglamento General – FSMA

