

Controles preventivos para alimentos de consumo humano FSPCA. Versión 2.0



Curso desarrollado por la FSPCA, bajo currículo estandarizado de FDA. Completar con éxito este curso es una de las formas de cumplir con los requisitos para ser Individuo Calificado en Controles Preventivos (PCQI).



10, 15 y 17 de diciembre 2025

8 am – 5 pm



Modalidad

Curso sincrónico –Virtual.



Inversión

\$2.000.000 COP + IVA **Antes del 30 noviembre**

\$2.300.000 COP + IVA **Después del 01 diciembre**

¡Pregunta por descuento para grupos o clientes activos!



Incluye (Doc en español)

Manual del Participante, talleres y cuadernillo de trabajo. **Material digital.*



Capacitador

Rosa Amezquita, Instructor líder en Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano de la FSPCA.

Certificado Instructor n.º eb675a9e

TEMÁTICAS

- Introducción a los controles preventivos y al plan de seguridad alimentaria.
- Buenas prácticas de fabricación y otros programas pre requisito.
- Peligro biológico para la seguridad alimentaria.
- Peligro químico, físico y económico para la seguridad alimentaria.
- Pasos preliminares para el desarrollo del plan y asignación recursos.
- Análisis de peligros.
- Descripción general de los controles preventivos.
- Controles preventivos parámetros, valores y límites críticos.
- Controles preventivos monitoreo y acciones correctivas.
- Verificación y mantenimiento de registros.
- Controles preventivos de alérgenos alimentarios.
- Controles preventivos saneamiento.
- Controles preventivos cadena de suministro.
- Verificación y capacitación en la gestión de planes de seguridad alimentaria.
- Plan recuperación masiva de producto Recall.
- Legislación aplicable.

