



Prefacio

***DESCRIPCIÓN GENERAL DEL CURSO DE CONTROLES
PREVENTIVOS EN ALIMENTOS
PARA EL CONSUMO HUMANO DE LA FSPCA***

Alianza de Controles Preventivos para la Inocuidad de los Alimentos

La Alianza de Controles Preventivos para la Inocuidad de los Alimentos (*FSPCA*, por sus siglas en inglés) es una alianza público-privada muy amplia formada por diversos grupos de interés de la industria, academia y gobierno. Fue formada a finales del 2011 mediante una subvención de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés) al Instituto para la Inocuidad de los Alimentos y la Salud del *Illinois Institute of Technology* (IIT IFSH, por sus siglas en inglés).

Alianza de Controles Preventivos para la Inocuidad de los Alimentos

Visión: Ser una fuente confiable reconocida internacionalmente de programas de capacitación y actividades de divulgación de los estándares orientados en la prevención de la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos.

Misión: Ayudar a la industria de los alimentos para el consumo humano y animal y las entidades relacionadas a desarrollar capacidades en inocuidad de los alimentos a través de la educación, capacitación y actividades de divulgación con énfasis en las pequeñas y medianas empresas.

Responsabilidad del instructor líder de la FSPCA

Aunque asistí a la capacitación de instructor líder de la FSPCA:

- a) Los instructores líderes no están certificados, no cuentan con licencia, ni están acreditados, calificados, registrados, autorizados, respaldados o aprobados por la FSPCA;
- b) No represento, ni hablo o actúo en nombre de la FSPCA;
- c) La FSPCA no puede proporcionar asesoría legal;
- d) La FSPCA no garantiza la exactitud, idoneidad, integridad o disponibilidad de ninguna de la información proporcionada y no se hace responsable de ningún error u omisión o de ningún resultado derivado del uso de tal información;
- e) Seguir el currículo de la FSPCA no garantiza el cumplimiento con las regulaciones de la FDA ni con ninguna otra ley o requisito legal y
- f) La FSPCA no ofrece ninguna garantía expresa o implícita, incluidas, pero no limitadas a ninguna garantía de comerciabilidad o adecuación para algún propósito o uso particular.

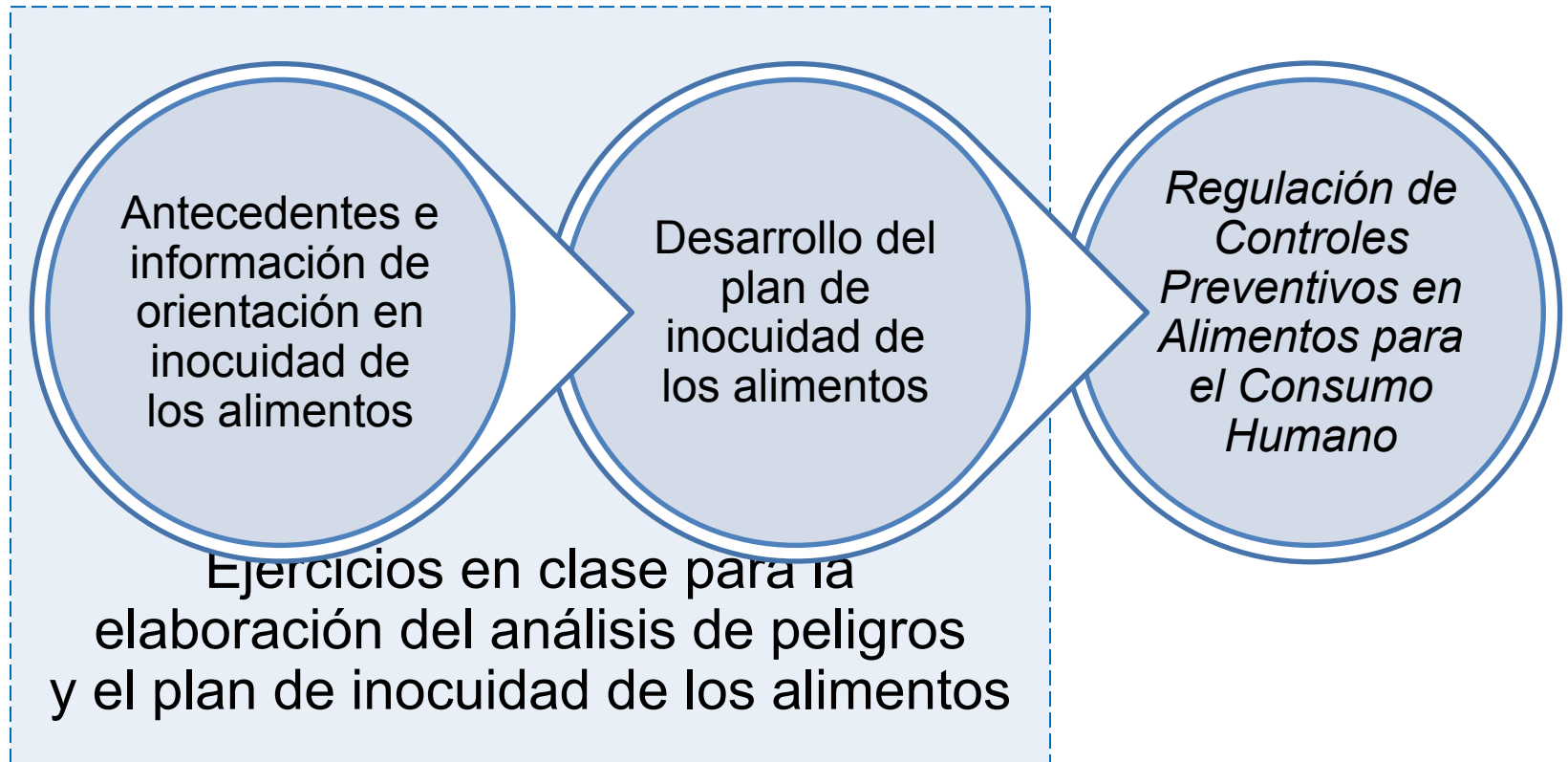
Currículo de Controles Preventivos en Alimentos para el Consumo Humano de la FSPCA

El curso de Controles Preventivos en Alimentos para el Consumo Humano de la FSPCA es el “currículo estandarizado” reconocido por la FDA.

Este currículo sirve para proporcionar educación y capacitación para asistir a la industria de alimentos en la comprensión de los requisitos de la regulación de la FDA – Buenas Prácticas de Manufactura Actuales, Análisis de Peligros y Controles Preventivos Basados en Riesgos en Alimentos para el Consumo Humano (21 CFR Part 117).

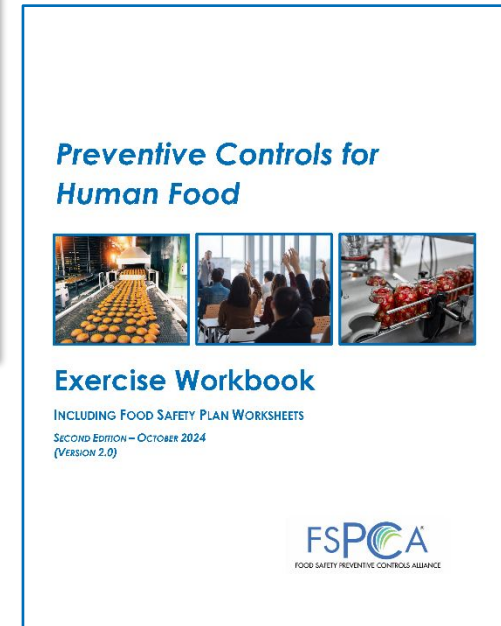
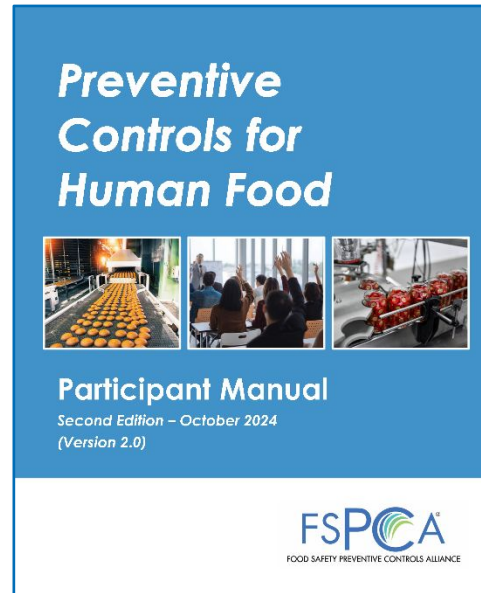
Terminar satisfactoriamente este curso es una de las maneras para cumplir con los requisitos para ser un “individuo calificado en controles preventivos”.

Formato del curso



Materiales del curso

- Agenda.
- Manual del participante del FSPCA (Versión 2.0).
 - Capítulos 1 al 16
 - Apéndices 1 al 8
- Cuaderno de ejercicios del FSPCA.



Apéndices

Apéndice	Título
Apéndice 1	Regulación de la FDA sobre Buenas Prácticas de Manufactura Actuales, Análisis de Peligros y Controles Preventivos Basados en Riesgos de Alimentos para el Consumo Humano.
Apéndice 2	Hojas de trabajo para el plan de inocuidad de los alimentos.
Apéndice 3	Ejemplo didáctico de un plan de inocuidad de los alimentos – Omelet.
Apéndice 4	Información complementaria sobre patógenos transmitidos por los alimentos.
Apéndice 5	Principios básicos de saneamiento en alimentos para el consumo humano.
Apéndice 6	Zonificación higiénica y monitoreo ambiental en alimentos para el consumo humano.
Apéndice 7	Vigilancia regulatoria de la FDA de los controles preventivos en alimentos para el consumo humano.
Apéndice 8	Definiciones.

¡Participe!



¡Aprenda!

Información de contacto de la FSPCA

Si tiene alguna pregunta por favor contacte a la **FSPCA** en el correo: fspca@iit.edu

o visite el **sitio web de la FSPCA** donde puede encontrar recursos sobre controles preventivos e información sobre las actividades de la FSPCA.

<https://www.fspca.net/>



Verificación del conocimiento #1

Verdadero o falso: El curso de Controles Preventivos en Alimentos para el Consumo Humano de la FSPCA es el “currículo estandarizado” del Título 21 del CFR Parte 117 reconocido por la FDA.

A. Verdadero

B. Falso

Presentación de los participantes

Preséntese ante el grupo diciéndonos:

- 1. Nombre**
- 2. Empresa para la que trabaja**
- 3. Los productos que elabora**
- 4. ¿Qué espera obtener de este curso?**