Certificado en

Controles preventivos en alimentos para el consumo humano de la FSPCA v2.0

15 al 17 de octubre, 2025

22 Horas

16 Capítulos

Modalidad
Virtual

Educar para sustentar la vida.

ZEED
ZAMORANO EVERLASTING EDUCATION

FSPCA®
FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE

Objetivo del curso

Ayudar a la industria de los alimentos para el consumo humano 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.

Dirigido a personas con:

- Conocimientos y/o experiencia en buenas prácticas de manufactura en alimentos.
- Conocimiento y/o experiencia en HACCP (metodología y tipos de peligros).
- Conocimientos y/o experiencia sobre inocuidad de alimentos.

Contenido

Prefacio: Descripción general y agenda para el curso participante e introducciones (30 minutos).

Capítulo 1: Descripción general del plan de seguridad alimentaria para controles preventivos para alimentos humanos (30 minutos) y ejercicio (10 minutos).

Capítulo 2: Buenas prácticas de fabricación actuales y programas de requisitos previos para alimentos humanos (50 minutos).

Capítulo 3: Peligros biológicos de la seguridad alimentaria para los alimentos humanos (60 minutos).

Capítulo 4: Peligros químicos, físicos y económicos para la seguridad alimentaria humana (60 minutos).

Capítulo 5: Pasos preliminares para desarrollar un plan de seguridad alimentaria para alimentos humanos (30 minutos) y ejercicio utilizando ejemplos de enseñanza del plan de seguridad alimentaria (30 minutos).

Capítulo 6: Análisis de peligros para la alimentación humana (evaluación de peligros) (45 minutos).

Capítulo 7: Determinación de controles preventivos para alimentos humanos (45 minutos) y ejercicio utilizando ejemplos de enseñanza del plan de seguridad alimentaria (90 minutos).

Capítulo 8: Controles preventivos de procesos para alimentos humanos: parámetros y valores, incluidos los límites críticos (45 minutos).

Capítulo 9: Controles preventivos de procesos para alimentos humanos: monitoreo y acción correctiva (50 minutos).

Capítulo 10: Controles preventivos de procesos para alimentos humanos: verificación y mantenimiento de registros (70 minutos) y ejercicio utilizando ejemplos de enseñanza del plan de seguridad alimentaria (30 minutos).

Capítulo 11: Controles preventivos de alérgenos alimentarios para alimentos humanos (70 minutos) y ejercicio utilizando ejemplos de enseñanza del plan de seguridad alimentaria (30 minutos).

Capítulo 12: Controles preventivos de saneamiento para alimentos humanos (60 minutos) y ejercicio usando el plan de seguridad alimentaria Ejemplo de enseñanza (20 minutos).
**Los apéndices 5 y 6 pueden presentarse durante el Capítulo 12, pero ajuste el tiempo en consecuencia.*

Capítulo 13: Controles preventivos de la cadena de suministro para alimentos humanos (70 minutos) y ejercicio utilizando ejemplos de enseñanza del plan de seguridad alimentaria (20 minutos).

Capítulo 14: Implementación y gestión del plan de seguridad alimentaria para la alimentación humana (30 minutos).

Capítulo 15: Plan de retiro de alimentos para humanos (30 minutos) y ejercicio grupal (10 minutos).

Capítulo 16: Descripción general de la regulación: buenas prácticas de fabricación actuales, análisis de peligros y controles preventivos basados en riesgos para alimentos humanos (45 minutos).

Docente

Thelma Cálix

Profesora Asistente del Departamento de Educación General en Zamorano. Profesional con más de 14 años de experiencia en inocuidad de alimentos. Ingeniera Agroindustrial graduada de la Universidad Zamorano. Obtuvo su maestría en Ciencia de Alimentos, de la Universidad de Florida, Gainesville. Obtuvo su título de doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos, con especialización en Microbiología e Inocuidad de Alimentos, de la Universidad Texas A&M.

Inversión:
$450 + matrícula

*Inscripción disponible con extrafinanciamiento disponible de 6 y 9 meses 0% de interés con tarjetas de crédito BAC y Ficohsa.

Política de cancelación:

- Si la cancelación de la participación ocurre una semana o menos antes del inicio del curso, no se realizará reembolso del monto pagado.
- Si la cancelación ocurre entre una y dos semanas antes del inicio del curso, se reembolsará el 50% del valor total del curso.
- No se aplicarán devoluciones por cancelaciones realizadas el día del inicio del curso o después.

Para solicitar una cancelación y aplicar a la política de reembolso, el participante deberá enviar un correo a psanchez@zamorano.edu indicando los motivos y adjuntando los datos de inscripción.

Para más información

Skarleth Oliva / soliva@zamorano.edu / +504 9430-4868
Jackeline Cantón / jcanton@zamorano.edu / +504 3144-4045

www.zamorano.edu

ZEED
ZAMORANO EVERLASTING EDUCATION

FSPCA
FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE