1191559421CT

ANFACO-CECOPESCA

Otorga el presente **DIPLOMA ACREDITATIVO** a D./Dña.

Carmen Celia Tulcan Lascano

con **NIF**

B0754704

que presta sus servicios en la empresa CALVO CONSERVAS EL SALVADOR S.A. DE C.V. con NIF **0614-300301-104-3** ha superado con evaluación positiva la Acción Formativa **PCQI V2 FSPCA PREVENTIVE CONTROLS FOR HUMAN FOOD,** organizada por ANFACO-CECOPESCA desde el **30 de junio al 4 de julio de 2025**, con una duración total de **24** horas en la modalidad formativa **Presencial por Aula Virtual.**

Contenidos impartidos (ver dorso)

Fecha de expedición 14/07/25

Roberto C. Alonso Baptista de Sousa
Secretario General
de ANFACO-CECOPESCA

Lucía Romero Ons
Coordinadora Técnica del Área de Asistencia Técnica y Cooperación Internacional de ANFACO-CECOPESCA

Acción Formativa: PCQI V2 FSPCA PREVENTIVE CONTROLS FOR HUMAN FOOD

Duración: 24 horas presenciales por aula virtual.

Contenidos:

PCQI V2 FSPCA PREVENTIVE CONTROLS FOR HUMAN FOOD

Capítulo 1. Descripción general del plan de inocuidad de los alimentos para los controles preventivos de la alimentación humana.

Capítulo 2. Buenas prácticas de Manufactura Actuales y Programas de Prerrequisitos para la Alimentación Humana.

Capítulo 3. Peligros biológicos para la inocuidad de los alimentos humanos.

Capítulo 4. Peligros químicos, físicos y económicos para la inocuidad de alimentos humanos.

Capítulo 5. Pasos preliminares en el desarrollo de un plan de inocuidad alimentaria para la alimentación humana.

Capítulo 6. Análisis de Peligros para la Alimentación Humana (Identificación de Peligros).

Capítulo 7. Determinación de Controles Preventivos para la Alimentación Humana.

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

Capítulo 9. Controles preventivos de procesos para alimentos humanos: monitoreo y acciones correctivas.

Capítulo 10. Controles preventivos de procesos para alimentos humanos: verificación y mantenimiento de registros.

Capítulo 11. Controles preventivos de alérgenos.

Capítulo 12. Controles preventivos de saneamiento para la alimentación humana.

Capítulo 13. Controles Preventivos de la Cadena de Suministro para la Alimentación Humana.

Capítulo 14. Implementación y Gestión del Plan de Inocuidad de los Alimentos para el Consumo Humano.

Capítulo 15. Plan de Recuerdo para la Alimentación Humana y el Ejercicio Grupal.

Capítulo 16. Descripción general de la regulación: buenas prácticas de fabricación actuales, análisis de peligros y controles preventivos basados en riesgos para la alimentación humana.