

Formación como personal cualificado en controles preventivos para el sector alimentario

(Food Safety Preventive Controls Alliance)
Ley del FSMA/FDA de EEUU

Zaragoza 21, 22 y 23 de febrero de 2018

OBJETIVOS

Obtención del certificado que capacita a los participantes como PCQI (personal cualificado en controles preventivos para la alimentación según ley FSMA/FDA, EEUU) y les faculta para implementar en la empresa los cambios introducidos por esta ley.

Conocer, supervisar y/o ejecutar la preparación de los manuales de seguridad alimentaria, validar los controles preventivos, revisar los registros pertinentes, realizar los planes de seguridad de alimentos y otras actividades que indica la nueva Ley del FSMA/FDA (EEUU), y que es de obligatorio cumplimiento para todas las empresas de alimentación y suplementos dietéticos*.

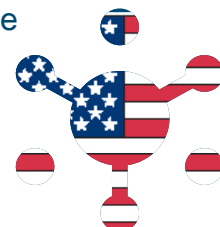
(*) Productos excluidos: zumos, mariscos, bebidas alcohólicas, carnes, aves de corral, huevos, alimentos frescos para ser procesados en EEUU.

DIRIGIDO A:

Profesionales relacionados con la seguridad alimentaria, Supervisores de Operaciones / Mantenimiento, Responsables de producción y fabricación, Responsables de calidad, Responsables de certificación de calidad, Gerentes de empresas agroalimentarias, Responsables de la cadena de proveedores...

PROGRAMA:

La estructura y los contenidos del curso vienen especificados por la FSPCA (Food Safety Preventive Controls Alliance) y se ajustan al currículum standard que la FDA reconoce como apropiado.



Superar este curso satisfactoriamente permitirá la cualificación de los participantes como PCQI, en línea con lo exigido por FSMA pudiendo ejercer esta función en sus propias empresas o en las de sus clientes, en el caso de consultores.

- Chapter 1 Preventive Controls
- Chapter 2 Food Safety Plan Overview
- Chapter 3 Good Manufacturing Practices and Other Prerequisite
- Chapter 4 Biological Food Safety Hazards
- Chapter 5 Chemical, Physical and Economically Motivated Food Safety
- Chapter 6 Preliminary Steps in Developing a Food Safety Plan
- Chapter 7 Preparing Food Safety Plans
- Chapter 8 Hazard Analysis and Preventive Controls Determination
- Chapter 9 Process Preventive Controls
- Chapter 10 Food Allergen Preventive Controls
- Chapter 11 Sanitation Preventive Controls
- Chapter 12 Supply-chain Preventive Controls
- Chapter 13 Verification and Validation Procedures
- Chapter 14 Recording-keeping Procedures
- Chapter 15 Recall Plan
- Chapter 16 Regulation overview



REQUISITOS Y DETALLES A TENER EN CUENTA POR EL ALUMNO:

- Recientemente la FSPCA (Food Safety Preventive Controls Alliance) ha autorizado el uso del manual en castellano, por lo que el curso se impartirá en esta lengua.
- Es recomendable que la persona que se inscriba tenga experiencia en temas de Buenas Prácticas de Fabricación y Manuales de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos.
- La metodología del curso es teórico-práctica.

PONENTE:

Itziar Gómez

PCQI Lead Instructor #feb1505f, GOCA Consulting Services

CONDICIONES:

- **Lugar de celebración:** Cámara de Comercio de Zaragoza. Pº Isabel la Católica 2, 50009 - Zaragoza.
- **Duración:** 20 horas.
- **Fechas y Horario:**
21 y 22 de febrero 9:00-14:00 y de 16:00-19:00.
23 de febrero 9:00 a 13:00.
- **Precios*:** 1.100€ + 50 USD: 1.144€
825€ + 50 USD: 869€ (Exclusivo para socios del Club Internacional)

**Bonificables por Fundación Tripartita*

**Quienes deseen obtener el certificado emitido por el Food Safety Preventive Controls Alliance (FSCPA) deberán abonar 50 USD (44 euros) adicionales al concepto de tasas.*

La cuota de inscripción incluye: asistencia al curso, materiales y coffee breaks

- **Límite de inscripción:** 16 de febrero o hasta agotar plazas.

Más información:

Elena Pellejero Marco
Cámara de Comercio, Industria y Servicios de Zaragoza
Tlfno: 976 306 161 ext. 224
epellejero@camarazaragoza.com