

Formación como personal cualificado en controles preventivos para el sector alimentario

(Food Safety Preventive Controls Alliance)

Ley del FSMA/FDA de EEUU

Zaragoza 3, 4 y 5 de abril de 2019

OBJETIVOS

Este curso proporcionará a los participantes los conocimientos necesarios para implementar los requisitos de la regulación de la FDA sobre Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano y el certificado que cualifica a los participantes como PCQI (personal cualificado en controles preventivos para la alimentación según la ley FSMA/FDA, EEUU). Este certificado les faculta para implementar los cambios introducidos por esta ley en sus empresas (que entraron en vigor a partir de septiembre del 2016).

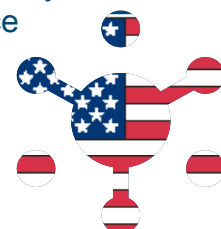
(*) Productos excluidos: zumos, mariscos, bebidas alcohólicas, carnes, aves de corral, huevos, alimentos frescos para ser procesados en EEUU.

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:

- La FSPCA (Food Safety Preventive Controls Alliance) tiene 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:

José Luis Gómez

PCQI Lead Instructor #2ee4317f, 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:**
3 y 4 de abril: 9:00-14:00 y de 16:00-19:00.
5 de abril: 9:00 a 13:00.
- **Precios*:** 1.150€

**Bonificables por Fundación Tripartita*

La cuota de inscripción incluye: asistencia al curso, materiales y coffee breaks y certificado emitido por el Food Safety Preventive Controls Alliance (FSCPA)

- **Límite de inscripción:** 25 de marzo 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