

CURSO DE FORMACIÓN PREVENTIVE CONTROLS QUALIFIED INDIVIDUAL (PCQI)

Con nuestro instructor reconocido por la Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA) -organismo habilitado por la FDA- conozca cómo desarrollar un sistema de inocuidad según la Ley FSMA (Food Safety Modernization Act) y obtenga la cualificación oficial PCQI, imprescindible para exportar a EEUU.



Los importadores de EEUU son responsables de garantizar que los productos introducidos en el país cumplen los requisitos de la Ley FSMA (Food Safety Modernization Act). Por este motivo, es necesario que el sistema de la inocuidad de los alimentos de los exportadores cumpla con dicha legislación. Además, la FSMA exige la capacitación de una persona como Individuo Calificado en Controles Preventivos o Preventive Controls Qualified Individual (PCQI), siendo ésta responsable del sistema de inocuidad de los alimentos. Para que el PCQI de una empresa pueda acreditar su cualificación, es necesario que la formación se imparta por un instructor reconocido por la Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA), organismo habilitado por la FDA.

Objetivos del curso

- Obtener la cualificación oficial como Individuo Cualificado en Control Preventivo (PCQI) versión 2.
- Adquirir conocimientos necesarios para desarrollar su plan de inocuidad de los alimentos según los requisitos de la FSMA.

Programa

- Introducción del curso
- Controles Preventivos de Procesos
- Resumen del Plan de Seguridad Alimentaria
- Buenas prácticas de fabricación y otros programas de pre-requisitos
- Peligros biológicos de Seguridad alimentaria
- Peligros químicos, físicos y económicos motivados por la seguridad alimentaria
- Pasos preliminares para elaborar un plan de seguridad alimentaria
- Análisis de peligros para la alimentación humana
- Determinación de Análisis de Peligros y Controles Preventivos
- Controles preventivos de proceso para alimentos de consumo humano - Parámetros y valores, incluidos límites críticos
- Seguimiento de acciones correctivas
- Verificación y mantenimiento de registros
- Alérgenos alimentarios
- Controles preventivos de saneamiento
- Controles preventivos de cadena de suministro
- Implantación y gestión del plan de seguridad alimentaria
- Plan de retirada de alimentos del mercado
- Descripción general de la reglamentación: Buenas prácticas de fabricación actuales, análisis de peligros y controles preventivos basados en riesgos para alimentos para consumo humano.

Dirigido a

- Miembros del equipo de inocuidad: responsables de calidad, inocuidad y producción de empresas alimentarias
- Directivos de empresas alimentarias
- Auditores
- Consultores
- Importadores
- Responsables de asuntos reglamentarios

Detalles del curso

- Modalidad: Presencial y en remoto online (streaming)
- Duración: 22 horas

Los participantes podrán obtener el certificado oficial de la FSPCA solicitándolo directamente a través de la IFPTI*.

(*). Coste del certificado U\$D 60 no incluido en el precio.

PARA MÁS INFORMACIÓN

 +34 902 377 388

 info.spain@intertek.com

 intertek.es/formación