

CURSO DE FORMACIÓN PREVENTIVE CONTROLS QUALIFIED INDIVIDUAL (PCQI)

Mediante nuestro instructor reconocido por la Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA) -organismo habilitado por la FDA- conozca los criterios para desarrollar un sistema de inocuidad de los alimentos 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 cumplan 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).
- Adquirir los conocimientos necesarios para desarrollar su plan de inocuidad de los alimentos en base a los requisitos de la FSMA.

Programa

- Introducción del curso
- Controles Preventivos de Procesos
- Resumen del Plan de Seguridad Alimentaria
- Controles preventivos de alérgenos alimentarios
- Buenas prácticas de fabricación y otros programas de pre-requisitos
- Controles preventivos de instalaciones sanitarias
- Peligros biológicos de Seguridad alimentaria
- Controles Preventivos de la Cadena de Suministro
- Peligros químicos, físicos y económicos motivados por la seguridad alimentaria
- Procedimientos de verificación y validación
- Pasos preliminares para elaborar un plan de seguridad alimentaria
- Procedimiento de control de registros
- Recursos para preparar planes de seguridad alimentaria
- Plan de retirada de producto
- Determinación de Análisis de Peligros y Controles Preventivos
- Descripción general de la reglamentación - GMPC, análisis de riesgos y controles preventivos basados en el riesgo para los alimentos humanos

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: 20 horas

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

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

PARA MÁS INFORMACIÓN

 +34 902 377 388

 info.spain@intertek.com

 intertek.es/formación