

CURSO

PERSONAL CUALIFICADO EN CONTROLES PREVENTIVOS (PCQI) DE LA FSMA



CURSO RECONOCIDO POR LA FDA (FOOD AND DRUG ADMINISTRATION)

Objetivos:

- Obtener la calificación como PCQI, a través del plan de estudios de la FSPCA, reconocido por la FDA.
- Comprender las responsabilidades y poner en práctica los requisitos como Personal Cualificado en Controles Preventivos, que incluye:
- Preparar el Plan de Seguridad Alimentaria.
- Validar los controles preventivos.
- Revisar de los registros.
- Conocer y comprender los requisitos clave de la "Preventive Controls Rule" de la FSMA.

Programa del curso:

- Introducción al reglamento alimentario.
- Visión general del plan de inocuidad alimentaria.
- Buenas prácticas de fabricación y otros programas de prerrequisitos.
- Peligros biológicos para la inocuidad alimentaria.
- Peligros químicos, físicos y motivados económicamente para la seguridad alimentaria.
- Pasos preliminares para elaborar un plan de inocuidad alimentaria
- Recursos para preparar planes de inocuidad alimentaria.
- Análisis de peligros y determinación de controles preventivos.
- Controles preventivos de proceso.
- Controles preventivos de alérgenos alimentarios.
- Controles preventivos de salubridad.
- Controles preventivos en la cadena de suministro.
- Procedimientos de verificación y validación.
- Procedimientos para el mantenimiento de registros.
- Plan de retirada de productos del mercado.

Duración: 20 horas.

Fechas: 22, 23 y 24 de Noviembre 2017.

Modalidad: Presencial.

Horario: 09:00 Horas a 14:00 y de 17:00 a 19:00.

Participantes/Grupo: Limitado

Precio: 1.180,00 €.

Reserva plaza 25% - 295,00 €

ES57 2100 4455 7502 0000 5473

Lugar de impartición:

Centro colaborador Ares-Infer
CURSO BONIFICABLE

Perfil del participante:

- Directores y Responsables de seguridad alimentaria.
- Jefes de producción, mantenimiento.
- Supervisores de producción, seguridad alimentaria.
- Directores de planta.
- Directores y coordinadores de calidad.
- Directores de seguridad.
- Supervisores de formación.
- Directores y supervisores de envasado.
- Personal reglamentario.



Ares-Infer

FSMA Preventative
Control
Qualified
Individual
training

Centro Colaborador

Información:

Email: aresinfer@ares-infer.es

Telfs: 968 27 03 20

673 196 376

www.ares-infer.es