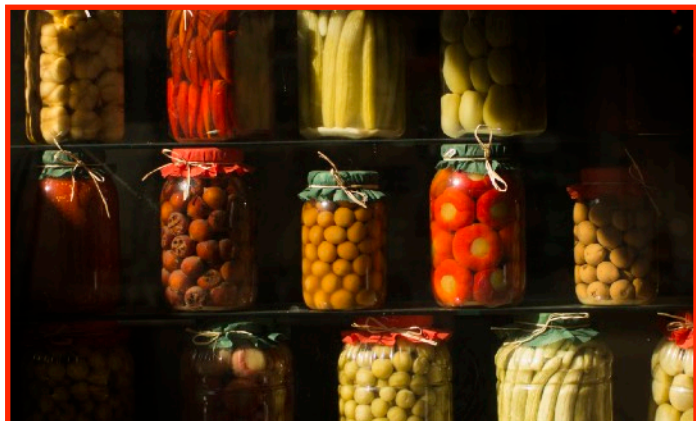


PCQI

Preventive Control Qualified Individual

Curso oficial reconocido por la FDA



Curso PCQI:

La Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA) de 2011 de la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA) exige la creación de un sistema de inocuidad de los alimentos que se enfoque en métodos prevención en vez de métodos reactivos frente a los problemas. Esta formación

involucra a las empresas que desarrollan controles preventivos para la producción de alimentos para humanos y animales. Esta regla se aplica a los productores de alimentos nacionales y a los de otros países que exporten a los Estados Unidos.

Objetivos del Curso:

Esta formación 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 cualifica a los participantes como PCQI (personal cualificado en controles preventivos). Este certificado les faculta para implementar los cambios introducidos por ley FSMA.

Contenido del Curso:

Capítulo 1: Introducción al curso y controles preventivos.

Capítulo 2: Revisión del Plan de Inocuidad Alimentaria.

Capítulo 3: Buenas prácticas de manufactura y otros programas de prerrequisitos.

Capítulo 4: Peligros biológicos para la inocuidad alimentaria.

Capítulo 5: Peligros químicos, físicos y económicamente motivados.

Capítulo 6: Pasos preliminares para elaborar un plan de inocuidad alimentaria.

Capítulo 7: Recursos para preparar planes de inocuidad alimentaria.

Capítulo 8: Análisis de peligros y determinación de controles preventivos.

Capítulo 9: Controles preventivos de proceso.

Capítulo 10: Controles preventivos de alérgenos alimentarios.

Capítulo 11: Controles preventivos de saneamiento.

Capítulo 12: Controles preventivos de cadena de suministro.

Capítulo 13: Procedimientos de validación y verificación.

Capítulo 14: Procedimientos para llevar registros.

Capítulo 15: Plan de retirada del mercado.

Capítulo 16: Revisión de la regulación: CGMPs, análisis de peligros y controles preventivos para alimentos de consumo humano.

-Conclusiones y recomendaciones finales.



Organiza:

GOCA Consulting,
consultores
especializados en el
mercado EE.UU.



Imparte:

José Luis Gómez,
Microbiólogo e
Instructor Líder para
PCQI - FSVP - PSA -
Seafood HACCP.



Aprobado por:

IFPTI (International
Food Protection
Training Institute).

*Bonificación parcial o
total del coste del curso a
través de FUNDAE.

Fecha y Lugar

10, 11 y 12 de
marzo de 2020 en
Sevilla.

Duración

20h
2,5 días.

Precio *

900 € (+IVA)
Formación, Manual y
Certificado.