



CURSO DE FORMACIÓN PARA PCQI (PREVENTIVE CONTROLS QUALIFIED INDIVIDUAL)



Lugar | ASINCAR

Duración | 20 horas

Fecha | 18 al 20 de abril

Horario |

Miércoles: de 15h a 20h

Jueves: de 9h a 14h y de 15h a 20h

Viernes: de 9h a 14h

PLAZAS LIMITADAS

(Mín. 10 participantes)

PRECIO POR PERSONA

775 € Asociados a ASINCAR |

Desempleados | Estudiantes.

875 € No Asociados.

15% de descuento en el segundo
inscrito de la misma empresa

Coste parcialmente Bonificable a través del
crédito de formación continua.

ASINCAR

Tfno. 985 74 45 18
informacion@asincar.com
www.asincar.com

FADE

Tfno. 985 23 21 05
carolina@fade.es
www.fade.es

OBJETIVOS

Curso reconocido que cumple con los requisitos obligatorios de la Ley FSMA (EEUU) para entrenar a la persona autorizada en controles preventivos de seguridad alimentaria

Las empresas que exporten a EEUU deberán cumplir con los requisitos de la nueva Ley de FSMA y para ello las preparaciones de los documentos relativos a los controles preventivos deberán ser elaborados y/o supervisados por un PCQI o "persona calificada en controles preventivos"

DESTINATARIOS

Todas las personas que estén implicadas en los temas de seguridad alimentaria, (alimentos y suplementos dietéticos) incluyendo a personal de dirección en las áreas de seguridad de alimentos de las empresas del sector de alimentos y suplementos dietético:

CONTENIDO

1. Introducción al Curso de Controles Preventivos
2. Desarrollo de un Plan de Seguridad Alimentaria
3. Los programas de requisitos previos y buenas prácticas de la industria
4. Riesgos de Seguridad Alimentaria químicos, físicos ambientales y económicamente motivado
5. Análisis de Peligros y controles preventivos
6. Control de Proceso Preventivo y Análisis de riesgos
7. Control Preventivo de Alimentos Alérgeno
8. Control preventivo saneamiento
9. Control preventivo-cadena de suministro
10. Procedimientos de verificación y validación
11. El mantenimiento de registros
12. Plan de Recuperación

PONENTE

Dra. Tania A. Martinez, PhD. Lead Instructor para el FSPCA Preventive Controls for Human Food Course.

Más información e inscripciones

