CURSO OFICIAL: Personal Cualificado en Controles Preventivos para la Alimentación Humana de FSPCA

CONESA ZAMORA
SEGURIDAD ALIMENTARIA

FSPCA
FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE

4, 5 y 6 de Octubre de 2022

On-line en directo.
20 horas

Documentación diseñada directamente por FSPCA, en castellano.

9:00 a 14:00 y 15:00 a 18:00
9:00 a 13:00 (Hora Madrid)

Diego Conesa Zamora. Lead Instructor FSPCA. Auditor de certificación.
Más de 15 años de experiencia en seguridad alimentaria.

Título oficial FSPCA.

Más información en info@conesazamora.com

Aforo máximo 12 personas. Por orden de inscripción
Te permite participar más, preguntar más, entender mejor.

CONTENIDOS:

- Visión general del plan de inocuidad alimentaria.
- Buenas prácticas de fabricación y otros programas de prerrequisitos
- Peligros para la inocuidad alimentaria. Biológicos, químicos, físicos y motivados económicamente.
- Desarrollo de un plan de inocuidad alimentaria: etapas preliminares, recursos y fuentes de información, análisis de peligros. Controles preventivos: proceso, alérgenos, saneamiento y en la cadena de suministro.
- Procedimientos de verificación y validación.
- Mantenimiento de documentación y registros.
- Revisión y actualización del plan.
- Plan de recuperación.
- Examen.

OBJETIVOS:

- Capacitar al alumno para la obtención del certificado PCQI oficial de FSPCA.
- Adquirir los conocimientos necesarios para desarrollar un plan de inocuidad de los alimentos en base a los requisitos de FSMA.
- Conocer y comprender los requisitos de la ley FSMA y de la regulación sobre Controles Preventivos.
- Prepararse para recibir una inspección de la FDA

DIRIGIDO A: Responsables en industrias alimentarias: dirección de calidad, dirección de fábrica. Responsables de exportación. Consultores y auditores de seguridad alimentaria.

Bonificable parcialmente por FUNDAE. Para más información sobre condiciones escribir a info@conesazamora.com

QUÉ VOY A CONSEGUIR:

• Manual del curso en castellano, en soporte digital.

• Contenido explicado por un profesional que trabaja con normas de certificación de seguridad alimentaria todos los días y que ha coordinado varios proyectos de implantación de la regulación 21CFR part 117 y defendido inspecciones de la FDA

• Certificado oficial emitido por FSPCA (incluido en el precio del curso).

Este es el único curso reconocido en la actualidad por la FDA que cumple con los requisitos de la normativa americana 21CFR part 117. Esta norma establece la obligatoriedad de que toda empresa que venda alimentos en EE.UU debe disponer de al menos un PCQI (preventive control qualified individual)

METODOLOGÍA

Una de las piezas clave en la calidad de un curso, y más si es en virtual, es el número de alumnos por profesor. Por ese motivo, las plazas están limitadas. Eso te permite interaccionar más conmigo y con el resto de los compañeros, un entorno más amigable y para mí, como profesor, responder mejor a tus dudas y expectativas.

REQUISITOS PARA SU REALIZACIÓN:

• Tener conocimientos previos básicos en APPCC y/o prerrequisitos. Asistir a la totalidad del curso.

• Cada alumno debe identificarse inequívocamente, para ello deberá presentar DNI o carnet de conducir. CONESA ZAMORA SEGURIDAD ALIMENTARIA realizará una grabación del proceso de verificación, que conservará para poder demostrar a FSPCA la identidad de cada alumno.

• Participar en el mismo y superar las pruebas de seguimiento y conocimientos que se realicen (las cuales no son complicadas si se atiende).

• Disponer de conexión a internet estable y suficiente para el visionado de vídeo y audio en streaming (banda ancha con cable o inalámbrica (3G o 4G/LTE))

• Estar dispuesto a realizar una prueba de conectividad con carácter previo al inicio del curso (se acordará previamente).

• Estar familiarizado con la informática e internet.

• Disponer de ordenador o Tablet individual (no es posible compartir equipo entre alumnos ni utilizar móvil) con webcam y micrófono. Se recomienda disponer de auriculares.

• Estar en un lugar tranquilo y confortable. Te recomiendo que no asistas desde tu puesto de trabajo si este está en un ambiente de oficina abierta (puede ser ruidoso o distractor).

• Si se usa portátil, asegurarse de tenerlo conectado a la red eléctrica (no depender de su batería).

• Mantener encendida la cámara durante el curso (salvo en las pausas establecidas).

Pre-Inscripción