

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

22, 23 y 24 de noviembre de 2023



On-line en directo. 20 horas



9:00 a 14:00 y 15:00 a 18:00

9:00 a 13:00 (Hora Madrid)



Título oficial FSPCA.



Documentación diseñada directamente por FSPCA, en castellano.



A través de **este formulario**



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:

Personal de industrias alimentarias que venden a EE.UU y sus proveedores: dirección de calidad, dirección de fábrica, supervisores de producción, técnicos de calidad, responsables de compras. Consultores, inspectores 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).

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. La formación incluye casos prácticos en grupo e individuales, test dinámicos, y retroalimentación continua con el profesor.

Eso te permite interactuar más conmigo y con el resto de los compañeros, incrementando el nivel de aprovechamiento de la formación y la adquisición de conocimientos a más largo plazo.

De acuerdo con la norma 21CFR part 117, las empresas que vendan en EE.UU alimentos regulados por FDA deben disponer de un PCQI (preventive control qualified individual) responsable de realizar las actividades descritas en su artículo 117.180.

Este curso está reconocido por FDA como currículo estandarizado para ser PCQI.

EL PROFESOR



Auditor líder de certificación IFS Food & logistics & Broker, BRCGS Food, ISO 22000.
IFS Trainer. IFS Pathway Partner.
ATP BRCGS.
Lead Instructor PCQI Human Food FSPCA.
Más de 15 años de experiencia trabajando con IFS Food.
Más de 15 años formando a responsables de seguridad alimentaria.

REQUISITOS PARA SU REALIZACIÓN:

- Tener conocimientos previos básicos en APPCC y/o prerrequisitos. Asistir a la totalidad del curso.
- Identificarse inequívocamente, para ello deberá presentar DNI o carnet de conducir. Se 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 sin distracciones ni ruidos.
- Mantener encendida la cámara durante el curso (salvo en las pausas establecidas).

PRE-INSCRIPCIÓN Y DUDAS