



FORMACIÓN

# Controles preventivos para la alimentación humana de la FSPCA. Preventive Controls Qualified Individual (PCQI)

**Modalidad:** Aula Virtual || **Duración:** 25 horas || **Precio:** Consultar web

## Titulación

Obtención del título de Controles Preventivos para la Alimentación Humana de la Alianza de Controles Preventivos para la Inocuidad Alimentaria (FSPCA) de EE. UU.

Este programa, desarrollado por la FSPCA es el currículo estandarizado reconocido por la FDA. La superación satisfactoria de este curso es una de las vías para cumplir con los requisitos para ser un Individuo Calificado en Controles Preventivos (PCQI).

Los participantes que superen el curso podrán obtener el certificado de Controles Preventivos para la Alimentación Humana de la FSPCA abonando directamente a la Alianza 50 USD.

## Presentación

La nueva Ley FSMA (Food Safety Modernization Act) aplica a todas aquellas empresas que exporten a EE.UU. y cuyos productos estén regulados por la FDA. Uno de los principales objetivos de esta nueva legislación es que todas las organizaciones exportadoras del mundo operen bajo los mismos requisitos que las empresas estadounidenses.

Desde septiembre de 2016, es de obligado cumplimiento que las empresas exportadoras a las que aplica la ley FSMA cumplan con los requisitos exigidos en el reglamento sobre Controles Preventivos de Alimentos para Humanos (Current GMP, Hazard Analysis and Risk-based Preventive Controls for Human Food). Entre los requisitos exigidos se incluye que cada instalación debe contar con un Individuo Calificado en Controles Preventivos (PCQI).

Las aulas virtuales son una sala de formación dirigida por un tutor en línea que nos permite formar a personas en cualquier parte del mundo como si estuvieran todas juntas en una misma clase. La diferencia entre formación elearning y la modalidad de impartición mediante el aula virtual, es que la formación, en este caso, está dirigida por un tutor real y es en vivo. Los alumnos pueden hacer preguntas e interactuar con el tutor y los demás compañeros. La plataforma permite que se compartan con los alumnos talleres, ejercicios, encuestas, videos, audio, documentos, la cámara web del tutor y juegos, haciendo que la experiencia sea inmersiva e interactiva.



## Destinatarios

Este curso está dirigido a todos los profesionales del sector agroalimentario que estén interesados en conocer los nuevos requisitos exigidos por la regulación en Controles Preventivos de Alimentos para Humanos de la Ley FSMA y/o necesiten de la capacitación para convertirse en un Individuo Calificado en Controles Preventivos (PCQI):

- Miembros del equipo de inocuidad: responsables de calidad, inocuidad y producción de empresas alimentarias.
- Directivos de empresas alimentarias.
- Auditores.
- Consultores.
- Importadores.
- Personal responsable de asuntos reglamentarios.

## Objetivos

Al completarse con éxito el curso, el participante estará capacitado para cumplir con las tareas específicas del PCQI definidas por la regulación sobre Controles Preventivos de la Ley FSMA.

Los objetivos específicos del curso son:

- Obtener la capacitación como PCQI bajo el conocimiento del currículo estandarizado reconocido por la FDA. El curso estará impartido por un Instructor Líder capacitado de Bureau Veritas.
- Aprender y poner en práctica las tareas asignadas al PCQI, incluyendo:
  - Preparación y/o supervisión del plan de inocuidad alimentaria.
  - Validación de los controles preventivos.
  - Revisión de los registros.
  - Realización de un nuevo análisis del plan de inocuidad alimentaria.
- Conocer y comprender los requisitos de la ley FSMA y de la regulación sobre Controles Preventivos.
- Conocer los requisitos principalmente exigidos en una inspección de la FDA sobre Controles Preventivos.

## Profesor/Experto

Curso impartido por Kharla Segovia y Cristina Campanero, Lead Instructor (Certificado #bd056458 y #ebc3471c) para Cursos sobre Controles Preventivos de Alimentos para Humanos de la FSMA.



**FORMACIÓN**

## Programa

- Buenas prácticas de fabricación y otros programas de prerequisites
- Peligros en los alimentos
- Fases preliminares al desarrollo del Plan de Seguridad Alimentaria
- Recursos para la redacción del Plan de Seguridad Alimentaria
- Análisis de Peligros y determinación de los Controles Preventivos
- Controles Preventivos de procesos
- Controles Preventivos frente alérgenos
- Controles Preventivos relacionados con la Higienización de las instalaciones
- Controles Preventivos relacionados con la cadena de suministros-control de proveedores
- Procedimientos de Validación y Verificación
- Procedimientos de gestión de registros
- El Plan de Retirada/Recuperación de productos
- Revisión de la regulación sobre Controles Preventivos para alimentos de consumo humano

## Contacto

**Telf.:** 900 92 12 92

**mail:** formación@bvbs.es