



FORMACIÓN

# CONTROLES PREVENTIVOS PARA LA ALIMENTACIÓN HUMANA DE LA FSPCA. PREVENTIVE CONTROLS QUALIFIED INDIVIDUAL (PCQI) V2.0



## Descripción

La 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.



25 horas –  
5 jornadas de 5h



Español



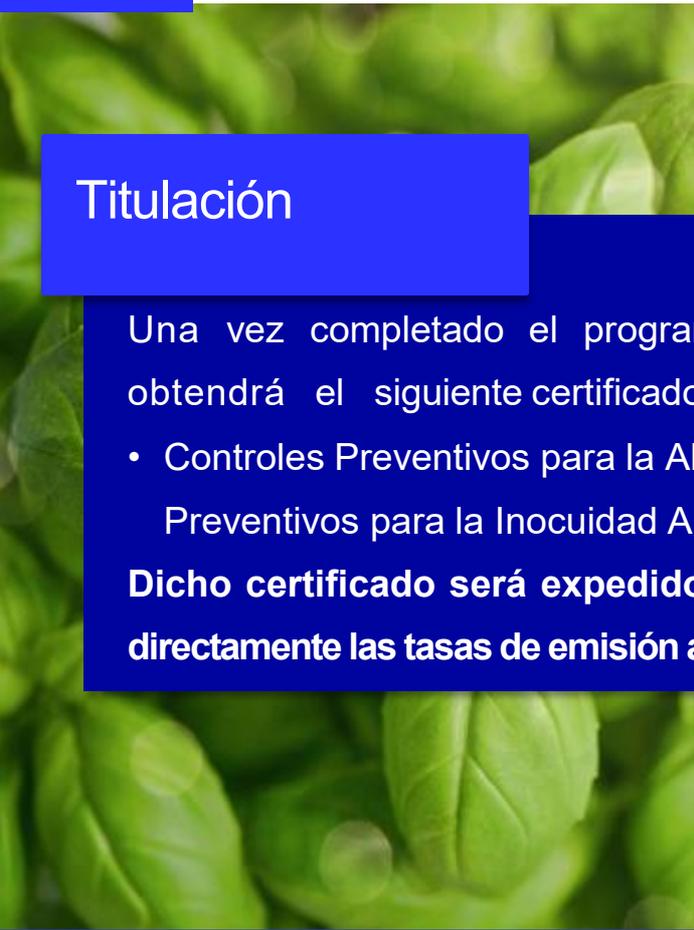
Gestión y  
seguridad  
alimentaria



Aula virtual



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).



## Titulación

Una vez completado el programa formativo satisfactoriamente se obtendrá el siguiente certificado:

- Controles Preventivos para la Alimentación Humana de la Alianza de Controles Preventivos para la Inocuidad Alimentaria (FSPCA) de EE. UU. v2.0.

**Dicho certificado será expedido por la FSPCA, el participante deberá abonar directamente las tasas de emisión a la Alianza por un importe de 60 USD.**

## ¿A quién va dirigido?

Este curso está dirigido a todos los profesionales del sector agroalimentario que estén interesados en conocer los 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).

En especial, el curso está dirigido a:

- 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.



## ¿Qué lograrás con el curso?

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 en su v2.0. 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 y validación de los controles preventivos.
- 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.

## ¿Por qué Bureau Veritas lo recomienda?

El programa bajo el que se imparte este curso ha sido desarrollado por la FSPCA y es un currículo estandarizado en español v2.0 reconocido por la FDA para PCQI.

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).

La capacitación como PCQI demuestra conocimientos y experiencia en la gestión de la inocuidad alimentaria al abordar los aspectos más relevantes en esta materia.

Esta formación ayuda a los profesionales a liderar la exportación de alimentos a EE.UU., siguiendo los requisitos de la Ley FSMA en cuanto a Controles Preventivos de Alimentación Humana.

## Programa

- Buenas prácticas de fabricación y otros programas de prerrequisitos
- Peligros en los alimentos
- Fases preliminares al desarrollo del plan de seguridad alimentaria
- Análisis de peligros y determinación de los controles preventivos
- Controles preventivos de procesos
- Procedimientos de vigilancia, validación y verificación
- 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 gestión de registros
- El plan de retirada/recuperación de productos
- Revisión de la regulación sobre controles preventivos para alimentos de consumo humano

## INFORMACIÓN ADICIONAL

Curso impartido por Kharla Segovia y Cristina Campanero, Lead Instructors para Cursos sobre Controles Preventivos de Alimentos para Humanos de la FSPCA v2.0.