

CONTROLES PREVENTIVOS PARA ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO de la FSPCA (PCQI)

OBJETIVOS

Cualificar a personal responsable (PCQI) para llevar a cabo controles preventivos en las industrias que van a exportar a USA.

PROGRAMA

JORNADA 1: (5H)

Bienvenida, descripción y agenda

Capítulo 1: Introducción al curso y controles preventivos

Capítulo 2: Revisión del plan de inocuidad alimentaria

Capítulo 3: Buenas prácticas de manufactura y otros programas de prerequisites

Capítulo 4: Peligros biológicos para la inocuidad alimentaria

Capítulo 5: Peligros químicos, físicos y motivados económicamente para la inocuidad alimentaria

JORNADA 2: (5H)

Capítulo 6: Pasos preliminares para elaborar un plan de inocuidad alimentaria

Capítulo 7: Recursos para preparar planes de inocuidad alimentaria

Capítulo 8: Análisis de peligros y determinación de controles preventivos

Capítulo 9: Controles preventivos de proceso

JORNADA 3: (5H)

Capítulo 10: Controles preventivos de alérgenos alimentarios

Capítulo 11: Controles preventivos de saneamiento

Capítulo 12: Controles preventivos de cadena de suministro

JORNADA 4: (5H)

Capítulo 13: Procedimientos de verificación y validación

Capítulo 14: Procedimientos para llevar registros

Capítulo 15: Plan de retiros del mercado

Capítulo 16: Revisión de la regulación- CGMP, análisis de peligros y controles preventivos de alimentos para humanos



FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE

MODALIDAD

Aula Virtual (ZOOM)

FECHAS:

7, 8, 13 y 15 de julio de 2021

DURACIÓN:

20 horas

HORARIO:

De 16:00 a 21:00

IMPORTE:

600 € / Alumno

BONIFICABLE

*El precio incluye:

- Tasas expedición diploma (50\$)
- Gestión bonificación Fundae
- Manual y materiales del curso (formato digital)

FORMADORES:

JOSÉ ANTONIO SALAZAR

+ INFORMACIÓN

formacion.es@alsglobal.com

www.aquimisaformacion.com