

CONTROLES PREVENTIVOS PARA ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO de la FSPCA (PCQI) *COD: VA2001*

OBJETIVOS

El objetivo de esta formación es cualificar a personal responsable (PCQI) para llevar a cabo controles preventivos en las industrias que van a exportar a USA.



PROGRAMA

1. Introducción al curso y controles preventivos
2. Revisión del plan de inocuidad alimentaria
3. Buenas prácticas de manufactura y otros programas de prerrequisitos
4. Peligros biológicos para la inocuidad alimentaria
5. Peligros químicos, físicos y motivados económicamente para la inocuidad alimentaria
6. Pasos preliminares para elaborar un plan de inocuidad alimentaria
7. Recursos para preparar planes de inocuidad Alimentaria
8. Análisis de peligros y determinación de controles preventivos
9. Controles preventivos de proceso
10. Controles preventivos de alérgenos alimentarios
11. Controles preventivos de saneamiento
12. Controles preventivos de cadena de suministro
13. Procedimientos de verificación y validación
14. Procedimientos para llevar registros
15. Plan de retiros del mercado
16. Revisión de la regulación- CGMP, análisis de peligros y controles preventivos de alimentos para humanos

MODALIDAD:

Aula virtual o Presencial

DURACIÓN:

20 horas

IMPORTE:

Consultar

(Bonificable para trabajadores en Régimen General)

El precio incluye

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

PROFESOR:

El curso de formación será impartido por nuestro Instructor Líder cualificado por la FSPCA.

+INFORMACIÓN

formacion.es@alsglobal.com
www.aquimisaformacion.com