

# **PCQI: Personal Cualificado En Controles Preventivos Para Alimentación Humana**

Cod.: FH2025 \*Curso oficial FSPCA

### **DESTINATARIOS**

- Profesionales relacionados con la industria alimentaria y la calidad
- Profesionales relacionados con la producción agroalimentaria, inspectores de salud pública, proveedores de la industria alimentaria, auditores, responsables de sistemas, responsables de exportación.

# **OBJETIVOS**

- Capacitar al alumno para la obtención del certificado PCQI mediante la presentación de los requisitos recogidos en la Food Safety Modernization Act (FSMA), nueva ley de seguridad Alimentaria de la Food and Drug Administration (FDA).
- De obligado cumplimiento para todas(1) las empresas de alimentación y suplementos dietéticos que exporten a EEUU.
- (1) Salvo algunas excepciones.

## **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 la elaboración de un plan de inocuidad alimentaria
- 7. Recursos para preparar planes de inocuidad alimentaria
- 8. Análisis de peligro y determinación de controles preventivos
- 9. Controles preventivos de proceso
- 10. Controles preventivos de alérgenos alimentarios
- 11. Controles preventivos de saneamiento
- 12. Control preventivo-cadena de suministros
- 13. Procedimiento de verificación y validación
- 14. Procedimientos para llevar registros
- 15. Plan de retirada del mercado
- 16. Revisión de la regulación -cgmp, análisis de peligro y controles preventivos basados en el riesgo para alimentos de cosnumo humano.



## **MODALIDAD:**

Presencial a través de Aula Virtual

**DURACIÓN:** 20 horas

Consultar

# **IMPORTE:**

695€/alumno

Parcialmente bonificado para trabajadores en régimen general, del precio tota el máximo bonificado es 260€/alumno

\*\*Importante\*\* a mayores el alumno/empresa deberá abonar un importe en concepto de tasas para la obtención del certificado oficial. (57-60€) aproximadamente.

# + INFORMACIÓN

tormacion.es@alsglobal.com www.aquimisaformacion.com