Curso OFICIAL online PCQI- FSPCA -EEUU

Controles Preventivos para la alimentación humana. Preventive Controls Qualified Individual

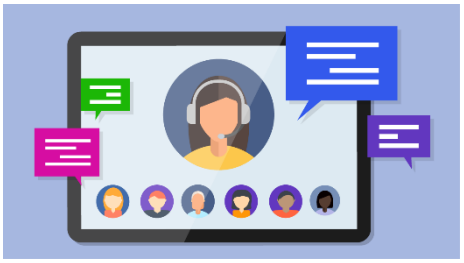
Modalidad ONLINE POR VIDEOCONFERENCIA: Duración: 20 horas

- Curso de 3 jornadas **Horario:** 09:00 h-15:20 h

- Curso de 4 jornadas **Horario:** 09:00 h-14:00 h

La duración de los descansos estará determinada durante el curso.

Idioma: Español



Presentación

La nueva Ley FSMA (Food Safety Modernization Act) introducida en los EE.UU. afecta a todos fabricantes de alimentos que exporten a los Estados Unidos (**excepto** Pescados y Mariscos, Carnes frescas y Aves sin procesar, Huevos Procesados, Jugos, Bebidas Alcohólicas y Frutas y Verduras Frescas). La nueva legislación espera que todas las organizaciones exportadoras del mundo operen con los mismos requisitos que los fabricantes de dentro de los EE.UU.

Es de obligado cumplimiento para todas las empresas procesadoras de alimentos que exportan a los EE.UU. Las organizaciones exportadoras deben cumplir con una de las Reglas clave de la FSMA y **cada instalación debe contar con un miembro cualificado.**

Programa del curso

-Buenas prácticas de fabricación y otros programas de prerrequisitos
-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: Generalidades
-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
-Visión general de la ley FDA Food Safety Modernization Act (FSMA)

Plazas limitadas

Las solicitudes de inscripción se atenderán por riguroso orden de solicitud y pago de cuota, hasta que se complete el cupo máximo de asistentes (10).

Titulación

Acreditación como personal cualificado FDA en controles preventivos

en alimentos para consumo humano. (PCQI)

Destinatarios

Es obligatorio realizar un curso que cumpla con los requisitos de la Ley para ser un "Preventive Controls Qualified Individual" El curso sólo podrá ser impartido por una persona autorizada a tales efectos, un Lead Instructor.

El Curso está dirigido a todas aquellas personas que estén implicadas en los temas de inocuidad alimentaria, incluyendo la dirección de la organización, así como a aquellas personas que deseen participar en la Gestión de la Cadena de Suministros para el mercado estadounidense:

- Equipos de Inocuidad: Responsables de calidad, inocuidad, producción en empresas alimentarias.
- Directivos de empresas alimentarias o personas que busquen una manera de demostrar el cumplimiento normativo, teniendo un PCQI dentro de su organización.
- Auditores y Consultores.
- Las organizaciones que exportan a los EE.UU. (ver excepciones en el sitio web de FSMA http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA).
- Los importadores.
- Personal responsable de los asuntos reglamentarios.

Profesor/Experto:

Curso impartido por D. Ángel Martínez, **Lead Instructor oficial para Cursos sobre Controles Preventivos de Alimentos para Humanos de la FSPCA.**

ángelmartínez

Objetivos

Al completarse con éxito, el participante estará preparado para cumplir los criterios de una persona cualificada en controles preventivos (PCQI), que puede documentar e implantar un programa de inocuidad alimentaria de acuerdo con el Análisis de Peligros y los Controles Preventivos establecidos en la Ley FDA Food Safety Modernization Act (FSMA).

Este curso cumple con los requisitos obligatorios de la Ley para ser un **"Preventive Controls Qualified Individual".**

Los objetivos específicos del curso son:

- Llegar a ser un PCQI, a través del plan de estudios estandarizado reconocido por la FDA proporcionado por un Instructor Líder oficial de la FSPCA.

- Aprender y poner en práctica los requisitos y responsabilidades de un "Miembro Cualificado en Control Preventivo", que incluyen:

    - Preparación del Plan de Seguridad Alimentaria.
    - Validación de los controles preventivos.
    - Revisión de Registros.
    - El nuevo análisis del Plan de Seguridad Alimentaria.

- Aprender y comprender los requisitos clave de la "Preventive Controls Rule" de la FSMA.

- Identificar e implementar los requisitos clave para estar preparado para una inspección de la FDA.

Curso bonificable.

Este curso puede ser bonificado parcialmente por la Fundación Tripartita a la empresa a la que pertenece el alumno.

Los participantes que aprueben satisfactoriamente el curso podrán obtener el certificado oficial de la FSPCA abonando **directamente** a la FDA 50 USD (costes no bonificables).

Requisitos para conectarse al Aula Virtual.

Los participantes del curso tendrán varias horas de instrucción por día (depende del número de sesiones) cubriendo el contenido y los ejercicios de los capítulos. Deben estar presentes (conectados y visiblemente presentes) y participar durante todo el curso para ser elegibles para el certificado.

Los participantes deben tener capacidad de video y audio y conectividad vía internet para Zoom por los tres días de duración del curso (el enlace de Zoom para unirse a las sesiones será enviado por correo electrónico una vez el participante se encuentre registrado).

Equipos necesarios para la conexión al curso virtual

Es importante contar con los siguientes equipos de conexión (además de un escritorio o mesa para sus trabajos) con el fin de asegurar la efectiva entrega del curso virtual

• Conexión a Internet estable, capaz de transmitir vídeo y audio.

• Cámara web

FSCPA requiere el uso de cámaras web para facilitar la interacción entre los participantes, los instructores y el material del curso. Se requiere que los participantes estén presentes (visualmente) con su cámara web operativa durante todo el curso.

• Micrófono y auriculares.

Se llevará a cabo una prueba de video y audio 15 minutos antes de iniciar la agenda de cada día.

• Zoom add-in

Se utiliza la plataforma de conferencias Zoom para la realización del curso.

Puede descargar e instalar la aplicación de Zoom gratuita en su ordenador antes del día del curso.

Conexión en los días establecidos para el curso virtual

El día que se da inicio al curso virtual es importante que inicie la sesión al menos 30 minutos antes de la hora de inicio de la agenda del día.

1. Para iniciar la reunión de Zoom, haga clic en el enlace de Zoom que será enviado a su correo electrónico por parte del instructor líder del curso.

2. Durante las sesiones del curso virtual, se revisará el material, se participará en ejercicios y se interactuará con otros participantes.

3. Después de la finalización del curso virtual, recibirá un correo electrónico con acceso a su Certificado de Capacitación.