

27 y 28 de febrero y
1 de marzo

PCQI

**FSPCA PREVENTIVE CONTROLS
FOR HUMAN FOOD**

20 h



Diploma Oficial
emitido por FDA

01

PRESENTACIÓN

Breve descripción de la acción formativa.

02

METODOLOGÍA

Modalidad, fecha de impartición, horario, docente y método de trabajo.

03

OBJETIVOS

Principales resultados a alcanzar con la formación.

04

PERFIL DESTINATARIO

Descripción de los posibles participantes en la formación.

05

MATERIAL DIDÁCTICO

Elementos facilitados conductores del aprendizaje.

06

PROGRAMA FORMATIVO

Contenidos de la acción formativa.

07

TARIFAS FORMATIVAS

Coste de la acción formativa para entidades asociadas y no asociadas.

08

INSCRIPCIÓN

Instrucciones para la correcta formalización de la matrícula.



Zona interactiva
Haz clic en las secciones

PRESENTACIÓN

Con esta acción formativa conocerás los criterios para desarrollar un sistema de inocuidad de los alimentos según la Ley FSMA y obtendrás la cualificación oficial PCQI, necesaria para exportar a EEUU. La FSMA exige la capacitación de una persona como individuo cualificado en los controles preventivos (PCQI) y que sea responsable del sistema de inocuidad de los alimentos.





AULA VIRTUAL

Formación virtual en la que las personas participantes se visualizan en tiempo real y tienen la posibilidad de intervenir de forma síncrona entre ellas y con la persona docente.



DOCENTE



FECHA DE IMPARTICIÓN Y HORARIO

Lunes, 27 y martes, 28 de febrero de 2023

De 13:30 a 20:30 horas

Miércoles, 1 de marzo de 2023

De 14:00 a 20:00 horas

(20 horas)

Directora, especializada en Seguridad Alimentaria en EEUU desde hace más de 30 años. Profesional con alta experiencia docente e instructora autorizada (Lead Instructor) y PCQI, bajo la Ley FSMA del FDA.

PCQI
FSPCA PREVENTIVE
CONTROLS FOR HUMAN
FOOD





METODOLOGÍA

La entidad organizadora ANFACO-CECOPESCA garantiza que la acción formativa se impartirá a través de la modalidad aula virtual, asegurando la calidad en la impartición y avalando su seguimiento y control.

La formación a través del aula virtual posibilita la transmisión de conocimientos y el desarrollo de los objetivos y contenidos previstos en la acción formativa de una forma dinámica, participativa y colaborativa.

AULA VIRTUAL



El curso se celebra a través de aula virtual y la persona inscrita recibirá un enlace a su correo electrónico para poder acceder a la sesión formativa.

PCQI
FSPCA PREVENTIVE
CONTROLS FOR HUMAN
FOOD

OBJETIVOS

Conocer los cambios que introduce la ley del FSMA/FDA y que afectan a la industria nacional estadounidense, así como a la extranjera con interés de exportar sus productos a este país.

Analizar los cambios normativos enfocados a los temas relativos a los controles preventivos sobre seguridad alimentaria entre otros.

Conocer como se realiza la preparación de documentos relativos a los controles preventivos que deberán ser elaborados y/o supervisados por un “Preventive Controls Qualified Individual PCQI” o “Persona cualificada en controles preventivos”, según lo indica la Sección 117.180 del FSMA.

01

02

03





PERFIL DESTINATARIO

Personal responsable de la seguridad alimentaria de empresas que exportan a EEUU para cumplimiento de requisitos de FDA. Consultar Ley FSMA (Sección 117.180 del FSMA).

PCQI
FSPCA PREVENTIVE
CONTROLS FOR HUMAN
FOOD



MATERIAL DIDÁCTICO

Se proporcionará la documentación necesaria a los asistentes para seguir la acción formativa. Así como cualquier información adicional complementaria precisa.



PROGRAMA FORMATIVO

PCQI (16 h)

1. Introducción a los controles preventivos.
2. Desarrollo de un Plan de Seguridad Alimentaria.
3. Programas de requisitos previos y buenas prácticas de la industria.
4. Riesgos de Seguridad Alimentaria químicos, físicos, ambientales y riesgos motivados por cuestiones económicas.
5. Análisis de peligros y controles preventivos.
6. Control de proceso preventivo y análisis de riesgos.
7. Control preventivo de alimentos alérgenos.
8. Control preventivo saneamiento.
9. Control preventivo-cadena de suministro.
10. Procedimientos de verificación y validación.
11. El mantenimiento de registros.
12. Plan de Recuperación.

PCQI
FSPCA PREVENTIVE
CONTROLS FOR HUMAN
FOOD

TARIFAS FORMATIVAS

PCQI

FSPCA PREVENTIVE CONTROLS FOR HUMAN FOOD

Asociado a ANFACO-CECOPESCA:

720 € (Precio con IVA 871,20 €)

No asociado a ANFACO-CECOPESCA:

850 € (Precio con IVA 1028,50 €)

10% de descuento en segundas y posteriores matrículas de alumnado de una misma empresa.

Formación bonificable

hasta un máximo de **260 €**
por participante

Los ex alumnos de ANFACO-CECOPESCA de cursos con homologación FDA de **anteriores ediciones en 2022** (SEAFOOD HACCP) contarán con un 10% de descuento sobre el precio **720,00€ (Precio sin IVA)** para Asociados y **850,00€ (Precio sin IVA)** para No Asociados.



INSCRIPCIÓN



Plazo de inscripción:

hasta una semana antes de la fecha de impartición o hasta cubrir las plazas disponibles.



Plazo de cancelación:

si tras la formalización de la inscripción se desea cancelar la misma, se deberá comunicar por escrito con una antelación mínima de 7 días naturales previos al inicio de la acción formativa para que se proceda al reembolso de la matrícula. El incumplimiento de este plazo ocasionará que el importe sea no reembolsable.



FOOD DEFENSE-FDA

Para formalizar la inscripción:

01

Cumplimentar la hoja de inscripción de cursos de ANFACO-CECOPESCA.



Haz clic para su descarga

02

Envíanos la hoja de inscripción firmada a formacion@anfaco.es

03

Se te enviará la factura proforma con el importe de la formación a ingresar.

ANFACO-CECOPESCA se reserva el derecho de cancelar la acción formativa de no alcanzarse un mínimo de participantes.

ANFACO-CECOPESCA

Para más información puedes ponerte en contacto con el Departamento de Formación:

formacion@anfaco.es

Teléfono: 0034 986 469 301

Extensión: 368

www.anfaco.es

