

Curso PCQI

Personal cualificado en controles preventivos para la Alimentación (según ley FSMA/FDA, EEUU)

Objetivos

FIAB, en colaboración con el MAPA (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación) organiza el curso de Personal cualificado en controles preventivos para la alimentación, cuyo objetivo es capacitar a los asistentes 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 FDA de EE.UU.

Dicha ley es de obligado cumplimiento para todas las empresas de alimentación y suplementos dietéticos para la exportación a EE.UU, siendo una de las vías para su cumplimiento la asistencia a este curso y consecuente obtención del certificado PCQI, excluyendo aquellas empresas que exporten únicamente alguno de los siguientes productos: bebidas alcohólicas, carnes, aves de corral, huevos (aunque los ovoproductos sí que requerirán certificado) y alimentos frescos para su posterior procesamiento.

Programa

- Introducción al curso de controles preventivos.
- Desarrollo de un plan de seguridad alimentaria.
- Programas de requisitos previos y buenas prácticas de la industria.
- Riesgos de seguridad alimentaria químicos, físicos, ambientales y económicos.
- Análisis de peligros y controles preventivos.
- Control de proceso preventivo y análisis de riesgo.
- Control preventivo de alimentos alérgenos.
- Control preventivo de saneamiento.
- Requisitos FSVP: garantizar la seguridad de los alimentos importados a Estados Unidos
- Plan de retirada



SPAIN TRIP to FLAVOURS

¿A quién va dirigido?:

Responsables de exportación

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,.

Ponente. CNTA

Dicho curso es impartido por el CNTA (Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria) a través de un responsable y un técnico en Seguridad Alimentaria , certificado para el FSPCA Preventive Controls for Human Food Course (Código: e81a71b9)

Lugar de celebración y calendario

Oficinas FIAB - Calle Velázquez 64 3ª Planta - Madrid

1º módulo: 28 y 29 de octubre (lunes y martes)*

2º módulo: 19 y 20 de noviembre (martes y miércoles)*

(*)Horario: primer día de 12:00-14:00 y de 15:30 a 18:00h/ segundo día de 9:00- 14:00 y de 15:30 a 18:00

Dicho horario permite a los participantes viajar a Madrid en el mismo día de celebración de cada módulo, pernoctando una sola noche en Madrid por módulo si así lo considerasen.

El precio incluye coffee breaks y comida así como las tasas de examen y emisión del certificado Food Safety Preventive Controls Alliance (FSCPA).

Los gastos de desplazamiento y alojamiento de los participantes serán por cuenta de cada empresa.

COSTE DE INSCRIPCIÓN

Empresas FIAB: 1.150 €/asistente + 21% IVA

Empresas NO FIAB: 1.350 €/asistente + 21% IVA



SPAIN TRIP ^{to} FLAVOURS

INSCRIPCIÓN Y PAGO

Para formalizar la inscripción al taller, los interesados deben:

- Cumplimentar la correspondiente ficha de inscripción online [aquí](#)
- Realizar el pago y enviar comprobante del mismo a Borja Fernández: b.fernandez@fiab.es

El pago deberá efectuarse por transferencia bancaria a FIAB EXTERIOR SL al nº de cuenta: **BANCO SABADELL ES40 0081 0108 58 0001218325**, con la referencia “Nombre de empresa +PCQI 2019”.

Fecha límite de inscripción y pago: 10 de octubre de 2019

Las plazas son limitadas, siendo uno de los criterios de admisión la fecha de recepción de pago junto con la ficha de inscripción. El curso se realizará con un mínimo de 10 participantes.

Para cualquier aclaración o información adicional, pueden contactar con: Borja Fernández b.fernandez@fiab.es , Departamento de Internacionalización Tel: 91 411 72 94; Ext. 42

