



PREVENTIVE CONTROL QUALIFIED INDIVIDUAL

I Edición
20 Febrero 2017

PCQI - Personal cualificado en controles preventivos (alimentación humana)

**FDA FOOD SAFETY
MODERNIZATION ACT**



El 4 de enero del 2011, el Presidente Obama firmó la Ley de Modernización para la Inocuidad de los Alimentos, (FSMA). Esta Ley actualiza la Ley de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos de 1938, así como otras normas relacionadas con la inocuidad de los alimentos, publicadas desde entonces. Como resultado, todas las instalaciones de procesamiento de alimentos en Estados Unidos y registradas ante la FDA, así como aquellas en el extranjero que están exportando alimentos a los Estados Unidos, tendrán que actualizar sus programas de Inocuidad y de Seguridad Alimentaria, con el fin de cumplir con los nuevos requisitos de FSMA.

La nueva Ley del FSMA/FDA, introduce grandes cambios que afectan a todas las empresas que fabriquen, manipulen, guarden, procesen, empaqueten, alimentos, suplementos dietéticos para seres humanos.

Es la primera vez que la FDA requiere el desarrollo y aplicación de controles preventivos para todos los pasos de la cadena de alimentos (incluido el control de proveedores), con el objetivo de minimizar las probabilidades de que surjan problemas que afecten a la seguridad alimentaria y contaminación en la industria.

La nueva Ley establece que los procedimientos y documentos relativos a estos controles preventivos deberán ser elaborados y/o supervisados por un PCQI o "*Preventive Controls Qualified Individual*" (persona calificada en controles preventivos), según lo indicado en la Sección § 117.4 (§ 117.180(c)) del FSMA.

El "*Preventive Controls Qualified Individual*" deberá realizar, supervisar y/o ejecutar los Manuales de Seguridad Alimentaria, validar los controles preventivos y revisar los registros pertinentes, entre otras actividades.

Su cumplimiento será exigido por los distribuidores, importadores, brokers y clientes de las empresas extranjeras, bajo el programa de Verificación de proveedores extranjeros, también parte de esta nueva Ley.

La formación "*Preventive Controls Qualified Individual*" solo se realiza utilizando el único temario reconocido en la actualidad que cumple con los requisitos obligatorios de la Ley para formar un "preventive controls qualified individual". Este temario solo será impartido por una persona autorizada a tales efectos, reconocido como "Líder instructor" o "Lead Instructor"

TEINCO Tecnología Alimentaria pone a disposición de las empresas, personal interno reconocido como "Lead Instructor" por el FSCPA para la formación *Preventive Controls Qualified Individual*. Su empresa podrá disponer de personal técnico formado con certificado PCQI, de acuerdo con el Análisis de Peligros y las Reglas de controles preventivos de la Ley FSMA.

OBJETIVOS

Capacitar a los asistentes para la obtención del certificado PCQI mediante la presentación de los requisitos recogidos en la Food Safety Modernization Act (FSMA).

Obligatorio para todas las empresas de alimentación y suplementos dietéticos*.

(*) Productos excluidos: zumos, mariscos, bebidas alcohólicas, carnes, aves de corral, huevos, alimentos frescos para ser procesados en EEUU.

DIRIGIDO A

El programa de formación dura 3 días (24 horas) y está dirigido específicamente a:

- 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 y responsables de sistemas, responsables de exportación.

REQUISITOS DE LOS CANDIDATOS

El inscribirse en el curso y asistir no garantiza que la persona apruebe y obtenga el certificado. La persona deberá asistir preparada al curso habiendo revisado el material que se le va a entregar previamente y estar dispuesta a cumplir con las instrucciones que se le indique al inicio del curso.

La formación PCQI está dirigida a todas las personas que estén implicadas en los temas de seguridad alimentaria. Se requiere experiencia en temas de buenas prácticas de fabricación y manuales de análisis de peligros y control de puntos críticos.

Los participantes que aprueben satisfactoriamente el curso tendrán que pagar directamente al FDA la cantidad de 50\$ para la obtención del certificado.

El material en formato electrónico se enviará una vez que estén confirmados los participantes.

El material consta de alrededor 700 páginas y cada alumno deberá asistir con su manual impreso

FECHA Y LUGAR DE CELEBRACIÓN DEL EVENTO:

Ciudad: VIGO.

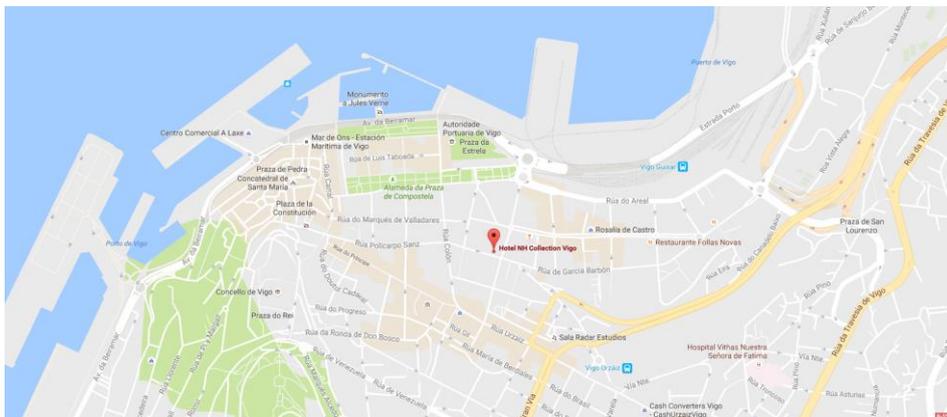
Fechas: 20 al 22 de febrero de 2017.

Celebración: Hotel NH Collection Vigo.

www.nh-hoteles.es/NH-Palacio-de-Vigo

Avenida García Barbón, 17-19 36201 Vigo – España

Teléfono: 986 43 36 43.



ORGANIZACIÓN:

ENTIDAD FORMADORA.

- Organización: TEINCO *Tecnología Alimentaria*.
- Lead Instructor certificado (1adc9ede) para el FSPCA Preventive Controls for Human Food Course.

DURACIÓN DE LA FORMACIÓN.

- 24 horas
- Horario: 8:30h a 18:00h
- Lunes 20 a miércoles 22 de febrero 2017

MATERIAL DEL CURSO.

- Identificador.
- Material oficial del curso en formato electrónico. Impreso por el alumno.
- Libreta de notas y bolígrafo.

COFFEE BREAK ^{1,2} – Incluido.

- Café, infusiones variadas, te, cacao soluble, leche, smoothies de fruta natural, galletas artesanas (manzana, fresa, naranja y pepitas de chocolate) Bizcochos de zanahorias con nueces, manzana y canela, chocolate, petits croissants con mantequilla, cookies integrales de chocolate, piruletas dulces, brochetas de fruta de temporada, zumo de fruta de naranja natural, piña con stevia, arándanos.

PARKING – Incluido (Parking Policarpo Sanz, frente a la entrada del Hotel NH).

- **1 coche gratuito por empresa** para los 4 días. Se entregará una tarjeta de abono diario por empresa antes de la entrada. Se deberá **solicitar con antelación antes del 10 de febrero**, enviando un mail a acaride@teinco.es

ALOJAMIENTO – No Incluido. Hotel NH Collection Vigo.

- Si alguno de los asistentes desea buscar alojamiento para los días de la formación, el Hotel NH pone a nuestra disposición la posibilidad de poder reservar habitaciones dobles de uso individual (DUI) en régimen de alojamiento y desayuno.
- Todas aquellas personas que deseen reservar una habitación en el hotel, o consultar otras opciones, lo deberán **notificar (acaride@teinco.es) antes del 5 de febrero** para que podamos realizar las gestiones oportunas en tiempo y forma.

¹ Las personas con alergias o intolerancias alimentarias, deberán **comunicarlo (acaride@teinco.es) antes del 10 de febrero** para poder presentarles un Coffee Break adecuado.

² La configuración del coffee break es orientativo y podrían sufrir modificaciones.

CONTENIDO DEL CURSO

- Introducción al Curso de Controles Preventivos
- Desarrollo de un Plan de Seguridad Alimentaria
- Los programas de requisitos previos y buenas prácticas de la industria
- Riesgos de Seguridad Alimentaria químicos, físicos, ambientales y económicamente motivados
- Análisis de Peligros y controles preventivos
- Control de Proceso Preventivo y Análisis de Riesgos
- Control Preventivo de Alimentos Alérgenos
- Control preventivo saneamiento
- Control preventivo-cadena de suministro
- Procedimientos de verificación y validación
- El mantenimiento de registros
- Plan de retirada

Condiciones para obtener el Certificado de superación del curso:

1. Cumplir el horario de la formación.
2. Resolver satisfactoriamente los ejercicios prácticos.

Los participantes que superen satisfactoriamente el curso tendrán que pagar directamente al FDA la cantidad de 50\$ para la obtención del certificado.