

## **CURSO DE FSPCA – PCQI**

**Preventive controls for human food.**

**Preventive controls qualified individual**



**SALAMANCA 25, 26 Y 27 DE MARZO**

**20 HORAS PRESENCIALES**

**AQUIMISA** y su departamento de formación presentan un curso específico presencial de **PCQI para EXPORTACIÓN A EEUU** los días 25, 26, y 27 de marzo en las instalaciones de AQUIMISA, en Salamanca.

**TEMARIO Y CONTENIDOS:**

1. Introducción al curso y controles preventivos
2. Revisión del plan de inocuidad alimentaria
3. Buenas prácticas de manufactura y otros programas prerrequisitos
4. Peligros biológicos para la inocuidad alimentaria
5. Peligros químicos, físicos y peligros motivados económicamente para la inocuidad Alimentaria
6. Pasos preliminares para elaborar un plan de inocuidad alimentaria
7. Recursos para preparar planes de inocuidad alimentaria
8. Análisis de peligros y determinación de controles preventivos
9. Controles preventivos de proceso
10. Controles preventivos de alérgenos alimentarios
11. Controles preventivos de saneamiento
12. Controles preventivos de cadena de suministro Introducción
13. Procedimientos de verificación y validación
14. Procedimientos para llevar registros
15. Plan de retiros del mercado
16. Revisión de la regulación– CGMP, análisis de peligros y controles preventivos de alimentos para humanos

FORMACIÓN	HORAS	PRECIO
<b>CURSO DE FSPCA – PCQI</b>	20 HORAS PRESENCIALES	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 800€ /persona</li> <li>• Dos personas o más 600€/persona</li> </ul> (Posibilidad de bonificarlo por FUNDAE)