



Interesados enviar solicitud a:  
[asesoria@acofesal.org](mailto:asesoria@acofesal.org)

C/ Iriarte 1, 28028 Madrid.  
Tel. 34 911 289 007



**Curso Oficial PCQI:**

**PERSONAL CUALIFICADO  
EN CONTROLES PREVENTIVOS  
PARA ALIMENTACIÓN HUMANA.**  
*Certificado oficial FSPCA*

**10, 11 y 12 de septiembre 2019**  
*Presencial 20 horas*



La nueva Ley del FSMA/FDA, (EE.UU.) introduce grandes cambios que afectan a la industria nacional estadounidense, así como a la extranjera, en su totalidad. Estos cambios aplican específicamente a TODAS las empresas que fabriquen, manipulen, guarden, procesen, empaqueten, alimentos, suplementos dietéticos para seres humanos.

Los cambios legislativos están enfocados a temas relativos a los controles preventivos sobre seguridad alimentaria, que van desde el control de proveedores y abarca todos los pasos de la cadena de alimentos para minimizar las probabilidades de que existan problemas en la industria con respecto a la seguridad alimentaria y contaminación.

Las preparaciones de los documentos relativos a los controles preventivos deberán ser ELABORADOS y/o supervisados por un "Preventive Control Qualified Individual" o "persona calificada en controles preventivos", según lo indica la Sección § 117.4 (§ 117.180(c)) del FSMA. Este curso cuenta "con un certificado estandarizado" para entrenar a la persona autorizada en controles preventivos de seguridad alimentaria para seres humanos.

De acuerdo con la Norma de Controles Preventivos de Alimentos para Seres Humanos, el "preventive controls qualified individual" deberá supervisor y/o ejecutar: la preparación de los Manuales de Seguridad Alimentaria, validar los controles preventivos, reanalizar los Planes de Seguridad de Alimentos y otras actividades que indica la sección § 117.180 y 507.53 de la Ley FSMA.

Igualmente, para las empresas que ya están vendiendo en los EE. UU el cumplimiento de las particularidades de la Ley del FSMA, 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.

## FECHAS Y HORARIO

**10 y 11 de septiembre 2019: de 9:00 a 18:00 h.**

**12 de septiembre 2019: de 9:00 a 13:00 h.**

## PRECIO

No asociado 900 € /participante + 50€ a pagar directamente a la FDA las personas que pasen satisfactoriamente el curso.

Asociado 750 €/ Participante + 50€ a pagar directamente a la FDA las personas que pasen satisfactoriamente el curso.

## PONENTE

Dra. Tania A. Martínez, PhD.

*Lead Instructor para el FSPCA Preventive Controls for Human Food Course.*

## 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 Recuperación.

## QUIENES DEBEN ASISTIR

- Personal de fábricas en las áreas de microbiología, producción, técnicos y laboratorios.
- Supervisores de operaciones / mantenimiento.
- Directores/ responsables de producción, fabricación y calidad.
- Supervisores de los inspectores de Salud Pública y control sanitario.
- Profesionales responsables de la cadena de suministro y proveedores.
- Auditores.
- Microbiólogos.
- Responsables de certificaciones de calidad y trazabilidad.
- Gerentes de empresas agroalimentarias.
- Broker o intermediarios agroalimentarios.
- Personal de Seguridad Alimentaria.
- Responsables de productos.
- Inspectores de salud pública.
- Coordinadores de los sistemas de calidad.
- Responsables de la cadena de proveedores.

## LUGAR

Foro Técnico de Formación. C/ Iriarte 1, 28028 Madrid.