

PCQI

Individuo Calificado en Controles Preventivos

Fecha: 21 al 23 de abril

Duración: 20 horas

Horario:

Uruguay y Argentina:

10:00 a 18:00 hs 1^{er} y 2^{do} día

10:00 a 16:00 hs 3^{er} día

Chile y Paraguay:

9:00 a 17:00 hs 1^{er} y 2^{do} día

9:00 a 15:00 hs 3^{er} día

La Food Safety Modernization Act (FSMA por sus siglas en inglés) de la FDA ha generado diferentes regulaciones y requisitos para asegurar la inocuidad de los alimentos que se consumen en los Estados Unidos.

En setiembre del 2015 se publicó la regulación sobre Controles Preventivos en Alimentos para Humanos la cual establece la obligatoriedad de contar con un Individuo Calificado en Controles Preventivos (PCQI por sus siglas en inglés) en cada empresa para realizar ciertas actividades. El individuo calificado es el responsable de elaborar, implementar y verificar el Plan de Inocuidad de Alimentos Basado en Riesgo de la empresa.

El presente curso desarrollado por la Food Safety Preventive Controls Alliance FSPCA es el curriculum estandarizado reconocido por la FDA para cumplir el requisito de la regulación sobre Controles Preventivos. Si bien este curso no es obligatorio, al completarlo el participante obtendrá el certificado oficial de Individuo Calificado en Controles Preventivos otorgado por la Association of Food And Drug Officials AFDO, el Institute of Food Safety and Health y el International Food Protection and Training Institute.

DIRIGIDO A:

El curso está dirigido a líderes de equipos de inocuidad de alimentos, gerentes y directores de calidad, producción y capacitación, miembros de equipos HACCP responsables de la gestión inocuidad de los alimentos en empresas. Así mismo está indicado para consultores con la intención de fungir como PCQI en empresas que lo requieran y para docentes que realicen actividades de transferencia de tecnología y asesoría a pequeñas y medianas empresas.

Como requisitos mínimos el participante debe tener conocimientos básicos de buenas prácticas de manufactura de alimentos, higiene y saneamiento.

Perú, Ecuador y México:

8:00 a 16:00 hs 1^{er} y 2^{do} día

8:00 a 14:00 hs 3^{er} día

Costa Rica:

7:00 a 15:00 hs 1^{er} y 2^{do} día

7:00 a 13:00 hs 3^{er} día

- Su organización exporta alimentos o algún componente alimentario a USA?
- Actualmente su organización tiene implementado un HACCP, sabe si cumple con los requisitos de la nueva Ley de Modernización de la Inocuidad de FDA para seguir exportando?
- Sabe que es obligatorio contar con personal competente en temas de controles preventivos, a partir de Septiembre 2016?

Estas preguntas y otras serán aclaradas en este curso con certificado oficial reconocido por FDA.

NO PIERDA LA OPORTUNIDAD DE ESTAR PREPARADO!!!!



Obtiene el Certificado Oficial de individuo calificado en controles preventivos

CONTENIDO:

El curso se desarrollará en tres días consecutivos siguiendo el siguiente programa oficial:

Día 1:

1. Introducción al Curso y Controles Preventivos
2. Revisión del Plan de Inocuidad de Alimentos
3. Buenas Prácticas de Manufacturas y otros programas de prerrequisitos
4. Peligros biológicos para la inocuidad de alimentos
5. Peligros químicos, físicos y económicamente motivados para la inocuidad de alimentos
6. Pasos preliminares para desarrollar el Plan de Inocuidad de Alimentos
7. Recursos para desarrollar Planes de Inocuidad de Alimentos

Día 2:

8. Análisis de peligros y determinación de controles preventivos
9. Controles Preventivos en el Proceso
10. Controles Preventivos para alérgenos alimentarios
11. Controles Preventivos de saneamiento
12. Controles Preventivos en la Cadena de Suministros

Día 3:

13. Procedimientos de Verificación y Validación
14. Procedimientos de mantenimiento de registros
15. Plan de retiro (Recall) de productos del mercado
16. Visión general de la regulación. Buenas Prácticas de Manufactura y Análisis de Peligros y Controles Preventivos Basados en Riesgo en Alimentos para Humanos



FACILITADORA:

Daniela Innamorato

Instructora Líder en Controles Preventivos para la Inocuidad de los Alimentos, radicada actualmente en Estados Unidos. Es Licenciada en Bromatología por la Universidad Nacional de Entre Ríos (UNER) – Rep. Argentina. Cuenta con un post grado como Especialista en Ingeniería en Calidad. Universidad Tecnológica Nacional – Rep. Argentina.

Su carrera se ha desarrollado en vinculación con la industria internacional de proteínas en funciones de alta dirección en el desarrollo y producción de proyectos en Uruguay, Canadá y los Estados Unidos.

Comenzó su carrera internacional como docente y auditor de LSQA actualizando continuamente sus conocimientos en Inocuidad Alimentaria y en los esquemas GFSI. Su labor profesional la ha desempeñado tanto en el ámbito privado, como público en diversas organizaciones vinculadas al sector agroalimentario desempeñando las funciones de Jefe de Laboratorio, Gerente, Vicepresidente, Consultora, Representante Regional, Docente y Auditora Internacional.

SOMOS LIDERES A NIVEL REGIONAL EN LA NUEVA LEY DE MODERNIZACION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA FSMA

Desde el año 2015 LSQA lidera en toda América Latina como agente de transferencia de conocimiento en materia de las nuevas regulaciones FSMA brindando los servicios de difusión, capacitación y realización de auditorías consultivas a través de un equipo de profesionales con reconocimiento de alcance global.

Parte de su propuesta incluye la formación oficial de Individuos Calificados en Controles Preventivos (PCQI) y en Produce Safety Rule así como también una oferta variada de actividades de formación y difusión complementarias para el cumplimiento de dicha Ley.

Desde abril del 2019, LSQA se encuentra reconocido ante la FDA por medio de la acreditación por parte de ANAB (ANSI-ASQ National Accreditation Board) como organismo certificador de la ley FSMA en el Third-Party Certification Program y eso lo habilita a la certificación de empresas dentro de este programa en lo que confiere al alcance de su acreditación (Preventive Controls for Human Foods and Produce Safety Rule).

Países en los que trabajamos:

Guatemala - Costa Rica - Uruguay - Argentina - Chile - Peru - Ecuador - Nicaragua - México

6 Lead Instructor

Más de 400 Individuos Calificados formados y más de 300 horas de capacitación dictadas

MODALIDAD: On streaming plataforma ZOOM

El material del curso será enviado previo al curso de forma digital a cada uno de los participantes.

POR MÁS INFORMACIÓN Y/O INSCRIPCIONES:

Uruguay: volonte@lsqa.com

Costa Rica: capacitacioncr@lsqa.com

Chile: prodriguez@lsqa.com

Perú: capacitacion.peru@lsqa.com

Argentina: volonte@lsqa.com

Paraguay: criscioni@lsqa.com

México: madin@lsqa.com

Ecuador: porras@lsqanet.com