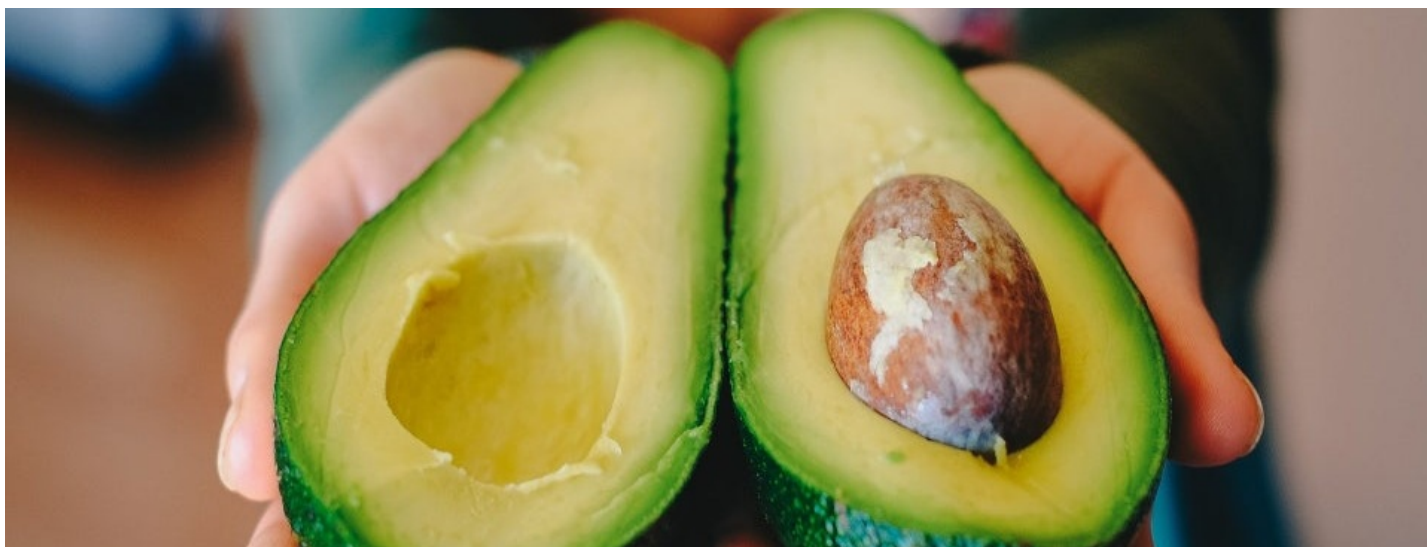


FSPCA Individuo calificado en controles preventivos para alimentos de consumo humano (PCQI)



La agenda está diseñada para cubrirse en un curso de 2.5 días (20 horas), incluidas las frecuentes ocasiones de repaso y ejercicios en clase destinadas a brindar oportunidades de aprendizaje para comprender los requisitos de la regulación sobre Controles Preventivos de Alimentos para Humanos.

Información de entrenamiento

Introducción

La agenda está diseñada para cubrirse en un curso de 2.5 días (20 horas), incluidas las frecuentes ocasiones de repaso y ejercicios en clase destinadas a brindar oportunidades de aprendizaje para comprender los requisitos de la regulación sobre Controles Preventivos de Alimentos para Humanos.

Contenido del Curso

- Temas oficiales FSPC
- Revisión del plan de inocuidad alimentaria
- Buenas prácticas de manufactura y otros programas de prerrequisitos
- Pasos para elaborar un plan de inocuidad alimentaria
- Análisis de peligros y determinación de controles preventivos
- Revisión de la regulación– CGMP, análisis de peligros y controles preventivos de alimentos para humanos

Objetivos del curso

El curso sobre Controles Preventivos de Alimentos para Humanos de la FSPCA está destinado a cumplir con los requerimientos de capacitación estipulados en el Título 21 del Código de Reglamentos Federales Parte 117.180(c)(1) para el individuo calificado en controles preventivos que conduzca ciertas actividades del plan de inocuidad alimentaria.

Kiwa LATAM

lat.americalatina@kiwa.com
+593 3 2 994 020 / 021 / 022



Dirigido a

Este curso está destinado a aquellos que busquen cumplir los requisitos de formación para la certificación PCQI, entre los que se incluyen:

- directores/vicepresidentes de seguridad alimentaria
- jefes de mantenimiento
- supervisores de producción
- jefes de producción
- supervisores de sanidad
- gerentes de planta
- gerentes y coordinadores de garantía de calidad
- personal reglamentario
- entre otros

Conocimientos previos

Se recomiendan conocimientos previos de Buenas prácticas de manufactura y HACCP o experiencia con sistemas de seguridad alimentaria.

Kiwa LATAM

lat.americalatina@kiwa.com
+593 3 2 994 020 / 021 / 022





Información práctica

Idioma del curso

El curso será impartido en español de América Latina

Aprobación del curso

Para tener derecho al certificado de participación y/o aprobación del curso los participantes deberán obtener el 100% asistencia.

Expositor:

CONSUELO ORIHUELA ABARCA

- Lead Instructor FSPCA, Individuo Calificado (PCQI), Individuo calificado en Controles preventivos (PCQI).

Especialista con más de 10 años de experiencia en auditoria e implementación de Sistemas de Gestión: BRC, GLOBALG.A.P., ISO 9001, entre otros.

Kiwa LATAM

lat.americalatina@kiwa.com

+593 3 2 994 020 / 021 / 022





Fechas y ubicaciones

Modalidad:

Virtual Online

Horario:

09:00 a 17:00

Fecha:

24-26/06/2020

Inversión:

\$ 350.00 + IGV

Inscripciones y más información contactarse con:

Nallive Lindo | Nallive.Lindo@kiwa.com

+51 932 763 707

Kiwa LATAM

lat.americalatina@kiwa.com

+593 3 2 994 020 / 021 / 022

