



Corso PCQI - Preventive Controls for Human Food

20 ore
Torino, 24-25-26/05/2018

Con il patrocinio e la collaborazione di



check|fruit



Ai partecipanti al corso sarà rilasciato, direttamente da FSPCA, il "Certificate of Training FSPCA Preventive Controls of Human Food" ed il codice relativo.

Per informazioni: Tel: 0171912018 - email: eventi@poloagrifood.it

PRESENTAZIONE DEL CORSO

A seguito dell'introduzione delle nuove procedure di prevenzione emanate dall'FDA con l'FSMA (Food Safety Modernization Act), per continuare a esportare negli Stati Uniti, le aziende del settore agroalimentare dovranno adeguarsi alle nuove disposizioni. Ogni azienda interessata è quindi tenuta a identificare e formare una figura competente (PCQI -Preventive Control Qualified Individual) che ha la responsabilità di redigere ed attuare il Food Safety Plan aziendale.

STRUTTURA DEL CORSO E PRE-REQUISITI

DURATA

Il corso è in lingua italiana, la quota di partecipazione comprende il materiale didattico in lingua inglese e la quota di emissione dell'attestato ufficiale FSPCA.

Pre-requisiti di iscrizione: conoscenza dell'inglese e della metodologia HACCP.

Il corso ha la durata di 20 ore da realizzarsi nelle giornate di **giovedì 24 maggio e venerdì 25 maggio** (orario 9-13; 14-18), **sabato 25 maggio** (orario 9-13).

OBIETTIVO DEL CORSO

Formare il PCQI aziendale secondo il programma didattico definito dal Food Safety Preventive Control Alliance (FSPCA) riconosciuto da FDA (standard curriculum).

DOCENTE DEL CORSO

Dott.ssa Coladangelo Maria

Lead Instructor (certificate n°166d3bb0) for the FSPCA Preventive Controls for Human Food Course.

ACCREDITAMENTO

E' in fase di valutazione con gli ordini professionali l'attribuzione dei relativi CFP.

COSTI E MODALITÀ DI PAGAMENTO

Quota di partecipazione: il corso ha un costo di **€900+IVA22%** suddivisi in due rate:

- 1^rata: quota di iscrizione: €200+IVA22%, da versare al momento dell'iscrizione
- 2^rata: quota di partecipazione: € 700+IVA22%, da versare entro il 12/05/2018

È previsto uno sconto di 50€+IVA applicabile alla quota di partecipazione per (le opzioni b) c) d) prevedono sconti non cumulabili):

- a) chi si iscrive entro il **23/03/2018**
- b) i partecipanti di aziende/enti iscritti al polo AGRIFOOD
- c) chi ha partecipato al corso di 96 ore nelle edizioni 2014, 2015, 2016, 2017
- d) Studente di età inferiore a 26 anni

Il corso verrà attivato al raggiungimento del numero minimo di iscritti.

Numero massimo di partecipanti: 15.

Le iscrizioni si aprono il giorno 15 gennaio 2018 e si chiudono al raggiungimento del numero massimo di partecipanti.

MODALITA' D'ISCRIZIONE

Per iscriversi è necessario compilare il modulo di iscrizione e inviarlo via email unitamente al Curriculum Vitae ed alla ricevuta di pagamento della quota di iscrizione pari ad €244 iva inclusa.

SEDE DEL CORSO

Area di Ricerca di Torino del Consiglio Nazionale delle Ricerche
Strada delle Cacce, 73 - Torino

CONTATTI

Tel. 0171 912018

E-mail eventi@poloagrifood.it

Allegato 1_Programma didattico del Corso PCQI - Preventive Controls for Human Food

Giorno 1 (9.00-18.00)

Introduzione al corso ed ai controlli preventivi (Preventive Controls PC)
Il piano per la sicurezza alimentare (FSP)
Buone pratiche di lavorazione (cGMP) e altri programmi di prerequisito
Pericoli biologici
Pericoli chimici, fisici e motivati da obiettivi economici
Fasi preliminari per la preparazione di un Piano per la Sicurezza Alimentare (FSP)

Giorno 2 (9.00-18.00)

Fonti informative per la preparazione di un Piano per la Sicurezza Alimentare (FSP)
Analisi dei pericoli e determinazione dei controlli preventivi (Preventive Controls PC)
Controlli preventivi di processo
Controlli preventivi inerenti gli allergeni alimentari
Controlli preventivi relativi alla sanitizzazione
Controlli preventivi della catena delle forniture (supply chain)

Giorno 3 (9.00-13.00)

Procedure di verifica e validazione
Procedure per le registrazioni
Piano di richiamo e ritiro del prodotto dal mercato
Analisi delle regulation cogenti relative a cGMP, Hazard Analysis and Risk Based Preventive Controls for Human Food (21 CFR §117)

Nota: Il programma potrebbe subire modifiche nel corso delle due giornate a discrezione del docente e del tempo richiesto per la trattazione degli argomenti