



Curso: Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA)
Qualifique-se como PCQI “Preventive Controls Qualified Individual”
Período: 4 a 6 de abril de 2018

O curso **FSPCA (Food Safety Preventive Controls Alliance)** - *Preventive Controls for Human Food* é um currículo padronizado e reconhecido, cuja certificação satisfaz o requerimento do FDA da presença de um **PCQI “Preventive Controls Qualified Individual”** dentre os responsáveis pela garantia da qualidade na indústria.

A presença do PCQI é requisitada em empresas que produzem ou exportam alimentos comercializados nos EUA e que vendem ingredientes para empresas que comercializam/produzem alimentos nos EUA.

O curso, coordenado pelas pesquisadoras Maria Isabel Berto, Marisa Padula e Michele Nehemy Berteli, será oferecido em português, pelo Dr. Bruno Meirelles Xavier (Cornell University) auxiliado pelo professor Uelinton Pinto (USP-SP). Os materiais de consulta fornecidos estarão em língua inglesa e os certificados serão emitidos diretamente pelo FSPCA.

Serão oferecidas 30 vagas e o programa inclui a apresentação de temas conforme programação descrita na sequência, seguidos de atividades relacionadas aos mesmos.

| 4 de Abril | |
|---|---|
| Período da manhã 8:00 às 13:00 | Entrega do Material |
| | Boas-Vindas, Apresentação ITAL, sumário do curso, revisão da agenda |
| | Capítulo 1 Introdução aos Controles Preventivos |
| | Capítulo 2 Food Safety Plans |
| | Capítulo 3 Boas práticas de fabricação e outros programas pré-requisitos |
| Capítulo 4 Riscos Biológicos | |
| Período da tarde 14:15 as 17:30 | Atividades dos capítulos apresentados |
| 5 de Abril | |
| 8:00 às 13:00 | Discussão das atividades, perguntas e respostas |
| | Capítulo 5 Riscos de Natureza Química, Física e de Motivo Econômico |
| | Capítulo 6 Passos preliminares no desenvolvimento de um Plano de Segurança de Alimentos |
| | Capítulo 7 Fontes de informação para a preparação do PSA |
| Capítulo 8 Introdução à Análise de Riscos e Determinação de Controles Preventivos | |
| Período da tarde 14:15 as 17:30 | Atividades dos capítulos apresentados |
| 6 de Abril | |
| 8:00 às 13:00 | Discussão das atividades perguntas e respostas |
| | Capítulo 9 Controles preventivos relacionados ao processo |
| | Capítulo 10 Controles Preventivos relacionados a Alergênicos |
| | Capítulo 11 Controles Preventivos Relacionados a Sanitização |
| Capítulo 12 Controles Preventivos Relacionados à Cadeia de Fornecedores | |
| Período da tarde 14:15 as 17:30 | Atividades dos capítulos apresentados |



O GEPC/ITAL também faz parte do **BPCS** (*Better Process Control Schools*), e é autorizado a ministrar o curso **ALIMENTOS ENLATADOS: Princípios de Controle do Processo Térmico, Acidificação e Avaliação do Fechamento de Recipientes**. Esse treinamento é requisito obrigatório para profissionais de indústrias exportadoras de alimentos de baixa acidez aos EUA. Em 2018 será ministrado no ITAL no período de 06 a 10 de maio.

Saiba mais sobre o **BPCS** em:

<https://www.gmaonline.org/resources/science-education-foundation/better-process-control-schools/>

Informações e inscrições desses eventos:

<http://www.ital.sp.gov.br/gepc/eventos.php>

E-mail: gepc2@ital.sp.gov.br; Fone: (19) 3743-1834

Atenciosamente,

Maria Isabel Berto, Dr.
miberto@ital.sp.gov.br
(19) 3743-1835

Michele Nehemy Berteli, Dr.
berteli@ital.sp.gov.br
(19) 3743-1829

Marisa Padula, Dr.
mpadula@ital.sp.gov.br
(19) 3743-1924