# PREVENTIVE CONTROLS FOR HUMAN FOOD – PCQI
# OFFICIAL TRAINING – CERTIFICATE ISSUED BY FSPCA
# 21CFR117

**Local: GLOBAL FS BRASIL**
Rua São Paulino n°110, Vila Mariana,
CEP 04019-040 São Paulo, Br

***12, 13 e 14 de NOVEMBRO, 2019***

## CONTATO

| Escritório Brasil | Vendas Brasil | Customer Care LATAM |
|---|---|---|
| GLOBAL FS BRASIL | (11) 11 94727-7000 | info@global-foodsafety.com |
| (11) 4810-2127 | vendasbr@global-foodsafety.com | www.global-foodsafety.com |

## INFORMAÇÃO DO CURSO

**VALOR:**
R$ 1.900,$^{00}$ por pessoa

**HORÁRIO:**

Dia 1:8:30 hrs – 9:00 hrs - Registro
Dia 1: 9:00 hrs – 18:00 hrs – Início de sessão

Dia 2: 9:00 hrs – 18:00 hrs

Dia 3: 9:00 hrs – 15:00 hrs – Final de sessão

**OBJETIVO DO CURSO:**

Este é um curso oficial da FSPCA de Controles Preventivos para Alimentos para Consumo Humano (PCHF) de 2,5 dias (22 horas)

Para participar do curso, você deve ter concluído com sucesso o registro e ter evidência de experiência em Boas Práticas de Fabricação.

Você receberá um **certificado oficial da FSPCA** como **Indivíduo Qualificado em Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano** após concluir com êxito o curso ministrado por um Instrutor Líder da PCHF, **certificado nº 53862189**.

Os participantes receberão a versão mais recente do material oficial em inglês ou espanhol e o curso será ministrado em Português.

Após a conclusão bem-sucedida do curso, a organização **Food Safety Preventive Controls Alliance** o reconhecerá como um **Indivíduo Qualificado em Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano**. A conclusão deste treinamento permite que você desenvolva, revise, aprove e represente seu Plano de Segurança Alimentar em sua fábrica, reconhecido pelos regulamentos da FDA ou pela FSMA.

Você receberá uma notificação por e-mail assim que concluir o curso com instruções sobre como baixar o certificado de conclusão aprovado pelo Instrutor Principal para FSPCA de Alimentos Humanos.

**Pré-requisitos:**

- Você deve estar presente durante todo o curso, planejar a logística de viagens no calendário apropriado.
- Você deve interagir, sua aprovação estará sujeita aos critérios do instrutor principal.

**DIPLOMAS / CERTIFICADOS:**

- Todos os participantes receberão prova das competências DC-3 do STPS

- **INSTRUTOR:**

**Eng. Franklin Guarisma**
Mais de 16 anos de experiência na indústria de bens de consumo mais 4 anos liderando a companhia **Global FS** na America Latina, localizada em 4 escritórios na região do México, Brasil, Panamá e na Venezuela.

Carreira profissional desenvolvida em sistema de gestão de qualidade, segurança alimentar, assuntos regulatórios, Melhoria Contínua, Saneamento e Projeto de Engenharia para instalações alimentícias (Design Sanitário).

Especialista em segurança de alimentos treinado pelo Centro de Verificação de Excelência (Auditorias), Centro de Excelência em Segurança Alimentar e Centro de Excelência em Saneamento da General Mills, Inc. em Minneapolis, EUA.

Experiência do sistema HACCP sob a liderança de Sara Mortimore (Escritora de livros de HACCP) e Judi Fraser-Heaps na Pillsbury Company.

- Auditor Líder de Sistemas de Gestão de Segurança Alimentar (FSSC 22000) concedido pelo Lloyd's Register
- Instrutor Líder em Controles Preventivos para Alimentação Humana-FSMA com formação de +70 novos PCQI

Instrutor líder da FSMA para Merieux NutriSciences (Silliker) no México e Food Safety International Network

Auditor de segurança alimentar internacional em diferentes plataformas como moinhos, processamento de carnes, aves, suínos, panificação, refeições, cereais, salgadinhos, sucos, vegetais enlatados ou em vidro, frutas, processamento térmico como esterilização e pasteurização, em países como (Argentina, Brasil, Venezuela, Costa Rica, Peru, África do Sul, Equador, México, Espanha)

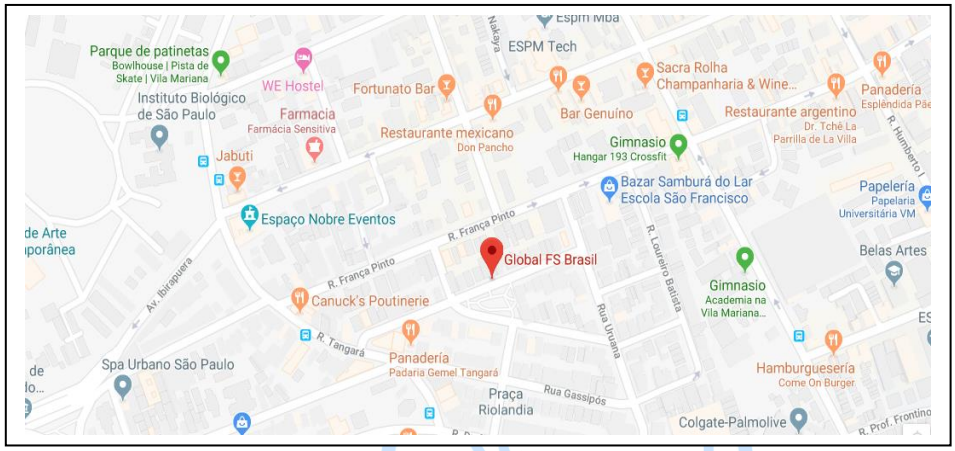
| **Day One (9:00 AM – 5:00 PM)** | | |
|---|---|---|
| | **Description** | **Instructor** |
| 9:00 | Welcome and Introductions | |
| | FSPCA Preventive Controls for Human Food Course Overview | |
| | Instructor Materials Overview | |
| | Review Chapter 1: Introduction to Course and Preventive Controls | |
| | Review Chapter 2: Food Safety Plan Overview | |
| *Morning Break* | | |
| | Review Chapter 3: Good Manufacturing Practices and Other Prerequisite Programs | |
| | Review Chapter 4: Biological Food Safety Hazards (and Appendix 4) | |
| **Lunch** | | |
| | **Description** | **Instructor** |
| Afternoon | Review Chapter 5: Chemical, Physical and Economically Motivated Food Safety Hazards | |
| | Review Chapter 6: Preliminary Steps in Developing a Food Safety Plan | |

| | | |
|---|---|---|
| *Afternoon Break* | | |
| | **Description** | **Instructor** |
| | Review Chapter 7: Resources for Food Safety Plans | |
| | Chapter 8: Hazard Analysis and Preventive Controls Determination | |
| | Expectations for Day Two | |
| | Adjourn for the Day | |
| **Day Two ( 9:00 AM – 5:00 PM)** | | |
| | **Description** | **Instructor** |
| Morning | Day 1 reflections | |
| | Review Chapter 8: Hazard Analysis and Preventive Controls Determination (Continued) | |
| | Report on Chapter 8 Exercise | |
| *Morning Break* | | |
| | **Description** | **Instructor** |
| | Review Chapter 9: Process Preventive Controls | |
| | Review Chapter 10: Food Allergen Preventive Controls | |
| **Lunch** | | |
| | **Description** | **Instructor** |
| Afternoon | Review Chapter 11: Sanitation Preventive Controls (and Appendices 5 and 6) | |
| | Review Chapter 12: Supply Chain Preventive Controls | |
| *Afternoon Break* | | |

| | Description | Instructor |
|---|---|---|
| | Review Chapter 13: Verification and Validation Procedures | |
| | Review Chapter 14: Record-Keeping Procedures | |
| | Expectations for Day Three | |
| | Adjourn for the Day | |
| **Day Three ( 9:00 AM – 1:00 PM)** | | |
| | **Description** | **Instructor** |
| Morning | Day 2 reflections | |
| | Review Chapter 15:<br>Recall Plan | |
| | Review Chapter 16: Regulation Overview – GMP and Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls for Human Food | |
| *Morning Break* | | |
| | **Description** | **Instructor** |
| | Review Course: Curriculum Summary | |
| | Final Questions, Certificates | |
| | Evaluation and Close | |

- **LANCHES E REFEIÇÕES**
  - Coffee break incluso
  - Almoço não incluso no pagamento do curso.

- **COMO CHEGAR:**
https://www.google.com/maps/place/Global+FS+Brasil/@-23.5890732,-46.6464347,17z/data=!4m5!3m4!1s0x94ce5989c30648ff:0xffcf3634af371a83!8m2!3d-23.5892305!4d-46.6450078




**IMPORTANTE: Caso a sede do nosso curso sofra alguma alteração no endereço, nós comunicaremos uma semana antes.**

## PARCERIA DE HOSPEDAGEM

**BRAZILLODGE – ALL SUITES HOSTELS**
RUA RIO GRANDE, VILA MARIANA, Nº 167 - SÃO PAULO,
TEL: +55 11 2362-6495 WHATSAPP: +55 11 94046-2488; reservas@brazilodge.com.br

## Dúvidas?

**Entre em contato conosco através do e-mail vendasbr@global-foodsafety.com ou info@global-foodsafety.com**

**+55 11 94727-7000**

**A área de vendas ficará à disposição para esclarecer suas dúvidas do registro.**