Agrifood & Beverage

PCQI PER HUMAN FOOD 2.0

Corso online

Dal 20/05/2026 al 22/05/2026 - 22h

Descrizione del corso

CORSO PCQI PER HUMAN FOOD. FSPCA/FDA STANDARDIZED CURRICULUM

Il corso è accreditato dal *Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari* e riconosce 22 **crediti formativi OTAN**.

Il corso si svolge nei giorni 20, 21, 22 maggio 2026 dalle ore 8.45 alle 17.30 i primi due giorni e dalle 8.45 alle 15.15 l'ultimo giorno.
Contenuto

FDA (Food and Drug Administration) è l'agenzia pubblica americana che si occupa di prodotti alimentari. Una novità importante riguarda l'istituzione del FSMA (Food Safety Modernization Act), che obbliga tutti gli operatori del settore alimentare (USA e non) che destinano prodotti al mercato statunitense ad adottare un sistema di gestione per la sicurezza alimentare rispondente a determinati requisiti
Il materiale didattico fornito è ufficiale FSPCA ed è in inglese, il docente espone in italiano.

Certificati/Attestati rilasciati

Il corso consente l'ottenimento, da parte dei partecipanti, di un Attestato di qualifica PCQI Human food da parte di FSPCA

Programma

20 maggio

Orario:
dalle ore 8:45 alle ore 17:30 (pausa pranzo 12.45 / 13.30)

• Welcome, Overview and Agenda
• Background on U.S. Food Safety System
• Chapter 1 Introduction to Course and Preventive Controls
• Chapter 2 Food Safety Plan Overview
• Break
• Chapter 3 Good Manufacturing Practices and Other Prerequisite Programs
• Chapter 4 Biological Food Safety Hazards
• Lunch
• Chapter 5 Chemical, Physical &Economically Motivated Food Safety Hazards
• Break
• Chapter 6 Preliminary Steps in Developing a Food Safety Plan
• Chapter 7 Resources for Preparing Food Safety Plans
• Chapter 8 Hazard Analysis and Preventive Controls Determination Intro

21 maggio

Orario:

Dalle ore 8:45 alle ore 17:30 (pausa pranzo 12.45 / 13.30)

• Review and Questions
• Chapter 8 Hazard Analysis and Preventive Controls Determination
• *Break*
• Chapter 9 Process Preventive Controls
• *Lunch*
• Chapter 10 Food Allergen Preventive Controls
• *Break*
• Chapter 11 Sanitation Preventive Controls
• Chapter 12 Supply-chain Preventive Controls

22 maggio

Orario:

Dalle ore 8:45 alle ore 15:15 (pausa pranzo 12.45 / 13.30)

• Review and Questions
• Chapter 13 Verification and Validation Procedures
• Chapter 14 Record-keeping Procedures
• *Break*
• Chapter 15 Recall Plan
• Chapter 16 Regulation Overview – *cGMP, Hazard Analysis, and Risk-Based*
• *Preventive Controls for Human Food*
• *Questions, answers and clarifications*