



**Avviso pubblico e manifestazione di interesse per la partecipazione al
"CORSO PCQI-FSPCA - PREVENTIVE CONTROLS FOR HUMAN FOOD"
29 - 30 - 31 OTTOBRE 2018
CERIGNOLA**

Il **GAL Tavoliere Scarl**, in collaborazione con **DNV GL Business Assurance Italia**, organizza il "Corso **PCQI-FSPCA - Preventive Controls for Human Food**" della durata di 2,5 giorni in programma nei giorni 29 - 30 e 31 Ottobre 2018 presso la sede del GAL Tavoliere a Cerignola in Via Vittorio Veneto, 33 e pertanto indice il presente avviso pubblico per manifestare interesse alla partecipazione.

Art. 1 - OBIETTIVI DEL CORSO PCQI-FSPCA - PREVENTIVE CONTROLS FOR HUMAN FOOD

Il Food Safety Modernization Act (FSMA) è componente fondamentale richiesta espressamente dall'FDA (Food & Drug Administration. Le aziende interessate dall'HARPC (Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Control for Human Food) devono identificare una figura denominata PCQI (Preventive Controls Qualified Individual), in grado di gestire le procedure ed i requisiti introdotti da tale Regolamento. Il corso tenuto da un Lead Trainer FSPCA permetterà di qualificare i partecipanti come PCQI in linea con quanto richiesto da FSMA.

Il "Corso **PCQI-FSPCA - Preventive Controls for Human Food**" mira ad illustrare e comprendere i requisiti dell'HARPC per lo sviluppo ed il mantenimento di un piano di sicurezza alimentare e gli elementi necessari a condurre un'analisi del rischio, conoscere il sistema di controlli preventivi richiamati dalla HARPC.

Art. 2 - DESTINATARI DEL CORSO

Imprenditori del settore agroalimentare, manager, tecnici, professionisti, consulenti, valutatori e/o esperti tecnici che operano nelle filiere agroalimentari e che sono interessati alla qualifica come PCQI (Preventive Control Qualified Individuals).

Art. 3 - CONTENUTI DEL CORSO PCQI-FSPCA - PREVENTIVE CONTROLS FOR HUMAN FOOD

Il corso segue la struttura definita da FSPCA:

• Chapter 1 Preventive Controls
• Chapter 2 Food Safety Plan Overview
• Chapter 3 Good Manufacturing Practises and Other Prerequisite
• Chapter 4 Biological Food Safety Hazards
• Chapter 5 Chemical, Physical and Economically Motivated Food Safety
• Chapter 6 Preliminary Steps in Developing a Food Safety Plan
• Chapter 7 Preparaing Food Safety Plans
• Chapter 8 Hazard Analysis and Preventive Controls Determination



• Chapter 9 Process Preventive Controls
• Chapter 10 Food Allergen Preventive Controls
• Chapter 11 Sanitation Preventive Controls
• Chapter 12 Supply-chain Preventive Controls
• Chapter 13 Verification and Validation Procedures
• Chapter 14 Recording-keeping Procedures
• Chapter 15 Recall Plan
• Chapter 16 Regulation overview

Sono previste esercitazioni secondo il programma FSPCA. Il Corso sarà tenuto in italiano, mentre il materiale fornito in sede sarà in inglese.

Art. 4 - CRITERI DI SELEZIONE, MODALITA' E QUOTA DI PARTECIPAZIONE

Saranno ammessi a partecipare al corso i primi 12 richiedenti, che avranno inviato la manifestazione di interesse di cui all'allegato 1, secondo il criterio cronologico dell'ordine di ricezione al GAL della richiesta di partecipazione.

Per la partecipazione al corso il richiedente dovrà trasmettere la seguente documentazione:

- richiesta di partecipazione, come da modello *Allegato 1*, debitamente compilato e sottoscritto con allegato documento d'identità in corso di validità.

Detta documentazione dovrà pervenire al GAL Tavoliere entro il giorno 10/10/2018 alle ore 18:00 tramite mail al seguente indirizzo di posta elettronica: info@galtavoliere.it

Il GAL pubblicherà sul sito www.galtavoliere.it l'elenco dei primi 12 corsisti selezionati, secondo l'ordine cronologico di arrivo delle richieste.

Il corso si terrà presso la sede del GAL solo al raggiungimento del numero prefissato di 12 partecipanti.

La quota di iscrizione prevista per la partecipazione al corso a titolo di mero rimborso spese è pari ad euro 600,00 (seicento/00) onnicomprensivi, che non potranno essere fatturati vista la natura "no profit" del GAL Tavoliere. A fronte di questa spesa il GAL rilascerà una ricevuta a titolo di riconoscimento dei costi sostenuti.

La quota d'iscrizione - quale mero rimborso spese - comprende:

- formazione in aula per 2,5 giorni tenuta da un Lead Trainer FSPCA;
- supporto didattico fornito in sede ai singoli partecipanti prima dell'inizio del corso. (Si ricorda che la documentazione fornita costituisce proprietà intellettuale di FSPCA e ne è vietata la riproduzione e la divulgazione).
- n. 3 coffee break;
- n. 2 light lunch;
- certificato rilasciato da FSPCA dovrà essere scaricato da apposito link che verrà inviato direttamente a ciascun partecipante a mezzo mail.



Art. 5 - OBBLIGHI DEI PARTECIPANTI

Il richiedente ammesso al corso dovrà versare al GAL Tavoliere la quota di iscrizione a titolo di mero rimborso spese, pari ad euro 600,00. Il pagamento avverrà in due soluzioni: un acconto pari al 50% della quota di iscrizione entro 5 giorni dalla formulazione dell'elenco da parte del GAL ed il saldo pari ad euro 300,00 (trecento/00), pena esclusione, entro il 25 ottobre 2018.

È obbligatoria la frequenza per tutte le ore previste dal corso.

Con la sottoscrizione della richiesta di partecipazione (*Allegato 1*), il richiedente dichiara di:

- accettare esplicitamente e incondizionatamente tutte le condizioni espresse nel presente avviso;
- impegnarsi a rispettare gli obblighi dei partecipanti di cui all'art. 5.
- autorizzare il trattamento dei propri dati ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 (di seguito "Codice Privacy") e del Regolamento UE n. 2016/679 (di seguito "GDPR 2016/679").

L'eventuale disdetta/rinuncia alla partecipazione dovrà pervenire tramite e-mail all'indirizzo info@galtavoliere.it entro e non oltre il giorno 20 ottobre precedente la data di inizio del corso.

In caso di mancato raggiungimento del numero minimo di partecipanti, il GAL si riserva la facoltà di annullare il corso e/o riprogrammare in altra data.

Art. 6 - INFORMAZIONI

Per informazioni e/o chiarimenti in merito al corso è possibile contattare gli Uffici del GAL Tavoliere – Via Vittorio Veneto, n 33 – 71042 Cerignola (FG) tel: 0885 428970 - email: info@galtavoliere.it Il Titolare del trattamento è il GAL Tavoliere soc. cons. a.r.l.

Cerignola 01/10/2018

Il Presidente del GAL Tavoliere
Dott. Onofrio Giuliano

