

14, 15 y 16 noviembre

---

**PCQI**

**FSPCA PREVENTIVE CONTROLS  
FOR HUMAN FOOD**

20 h



Diploma Oficial  
emitido por FDA

01

## **PRESENTACIÓN**

Breve descripción de la acción formativa.

02

## **METODOLOGÍA**

Modalidad, fecha de impartición, horario, docente y método de trabajo.

03

## **OBJETIVOS**

Principales resultados a alcanzar con la formación.

04

## **PERFIL DESTINATARIO**

Descripción de los posibles participantes en la formación.

05

## **MATERIAL DIDÁCTICO**

Elementos facilitados conductores del aprendizaje.

06

## **PROGRAMA FORMATIVO**

Contenidos de la acción formativa.

07

## **TARIFAS FORMATIVAS**

Coste de la acción formativa para entidades asociadas y no asociadas.

08

## **INSCRIPCIÓN**

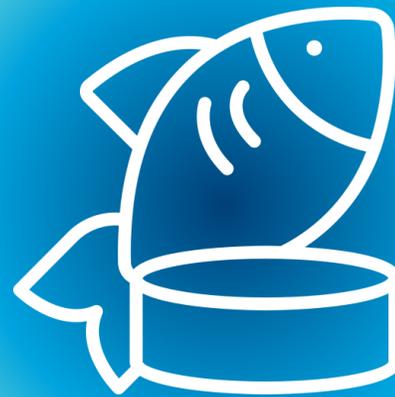
Instrucciones para la correcta formalización de la matrícula.



Zona interactiva  
Haz clic en las secciones

## PRESENTACIÓN

Con esta acción formativa conocerás los criterios para desarrollar un sistema de inocuidad de los alimentos según la Ley FSMA y obtendrás la cualificación oficial PCQI, necesaria para exportar a EEUU. La FSMA exige la capacitación de una persona como individuo cualificado en los controles preventivos (PCQI) y que sea responsable del sistema de inocuidad de los alimentos.



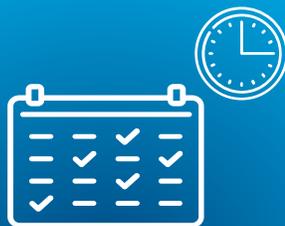


## AULA VIRTUAL

Formación virtual en la que las personas participantes se visualizan en tiempo real y tienen la posibilidad de intervenir de forma síncrona entre ellas y con la persona docente.



## DOCENTE



## FECHA DE IMPARTICIÓN Y HORARIO

Martes, 14 y miércoles, 15 de noviembre 2023 de  
De 09:00 a 16:30 horas  
Jueves, 16 de noviembre de 2023  
De 09:00 a 15:30 horas  
(20 horas) Descanso 30 m/día

Consultor Internacional especializado en seguridad alimentaria, con más de 15 años de experiencia profesional y experiencia acreditada en la instrucción de los cursos oficiales de la FDA. Durante los últimos años en EEUU, ha colaborado activamente con los principales actores mundiales de la industria.

**PCQI**  
**FSPCA PREVENTIVE**  
**CONTROLS FOR HUMAN**  
**FOOD**





## METODOLOGÍA

La entidad organizadora ANFACO-CECOPESCA garantiza que la acción formativa se impartirá a través de la modalidad aula virtual, asegurando la calidad en la impartición y avalando su seguimiento y control.

La formación a través del aula virtual posibilita la transmisión de conocimientos y el desarrollo de los objetivos y contenidos previstos en la acción formativa de una forma dinámica, participativa y colaborativa.

## AULA VIRTUAL



El curso se celebra a través de aula virtual y la persona inscrita recibirá un enlace a su correo electrónico para poder acceder a la sesión formativa.

**PCQI**  
**FSPCA PREVENTIVE**  
**CONTROLS FOR HUMAN**  
**FOOD**

## OBJETIVOS

Conocer los cambios que introduce la ley del FSMA/FDA y que afectan a la industria nacional estadounidense, así como a la extranjera con interés de exportar sus productos a este país.

Analizar los cambios normativos enfocados a los temas relativos a los controles preventivos sobre seguridad alimentaria entre otros.

Conocer como se realiza la preparación de documentos relativos a los controles preventivos que deberán ser elaborados y/o supervisados por un “Preventive Controls Qualified Individual PCQI” o “Persona cualificada en controles preventivos”, según lo indica la Sección 117.180 del FSMA.

01

02

03





## PERFIL DE LA PERSONA DESTINATARIA

Personal responsable de la seguridad alimentaria de empresas que exportan a EEUU para cumplimiento de requisitos de FDA. Consultar Ley FSMA (Sección 117.180 del FSMA).

**PCQI**  
**FSPCA PREVENTIVE**  
**CONTROLS FOR HUMAN**  
**FOOD**

## **MATERIAL DIDÁCTICO**

Se proporcionará la documentación necesaria a los asistentes para seguir la acción formativa. Así como cualquier información adicional complementaria precisa.



# PROGRAMA FORMATIVO

## PCQI (16 h)

1. Introducción a los controles preventivos.
2. Desarrollo de un Plan de Seguridad Alimentaria.
3. Programas de requisitos previos y buenas prácticas de la industria.
4. Riesgos de Seguridad Alimentaria químicos, físicos, ambientales y riesgos motivados por cuestiones económicas.
5. Análisis de peligros y controles preventivos.
6. Control de proceso preventivo y análisis de riesgos.
7. Control preventivo de alimentos alérgenos.
8. Control preventivo saneamiento.
9. Control preventivo-cadena de suministro.
10. Procedimientos de verificación y validación.
11. El mantenimiento de registros.
12. Plan de Recuperación.

**PCQI**  
**FSPCA PREVENTIVE**  
**CONTROLS FOR HUMAN**  
**FOOD**

# TARIFAS FORMATIVAS

## PCQI

### FSPCA PREVENTIVE CONTROLS FOR HUMAN FOOD

Asociado a ANFACO-CECOPESCA:

780 € (Precio con IVA 943,80 €)

No asociado a ANFACO-CECOPESCA:

850 € (Precio con IVA 1028,50 €)

10% de descuento en segundas y posteriores matrículas de alumnado de una misma empresa.

## Formación bonificable

hasta un máximo de **260 €**  
por participante

# INSCRIPCIÓN



## Plazo de inscripción:

hasta una semana antes de la fecha de impartición o hasta cubrir las plazas disponibles.



## Plazo de cancelación:

si tras la formalización de la inscripción se desea cancelar la misma, se deberá comunicar por escrito con una antelación mínima de 7 días naturales previos al inicio de la acción formativa para que se proceda al reembolso de la matrícula. El incumplimiento de este plazo ocasionará que el importe sea no reembolsable.



# PCQI FSPCA PREVENTIVE CONTROLS FOR HUMAN FOOD

Para formalizar la inscripción:

- 01 Cumplimentar la inscripción en el siguiente enlace:

[¡Inscríbete aquí!](#)

- 02 Se te enviará la factura proforma con el importe de la formación a ingresar.

ANFACO-CECOPESCA se reserva el derecho de cancelar la acción formativa al no alcanzar un mínimo de participantes.

# ANFACO-CECOPESCA

Para más información puedes ponerte en contacto con el Departamento de Formación:

[formacion@anfaco.es](mailto:formacion@anfaco.es)

Teléfono: 0034 986 469 301

Extensión: 368

[www.anfaco.es](http://www.anfaco.es)

