

09 al 13 de febrero

.....

# PCQI V2

## FSPCA PREVENTIVE CONTROLS FOR HUMAN FOOD

22 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.

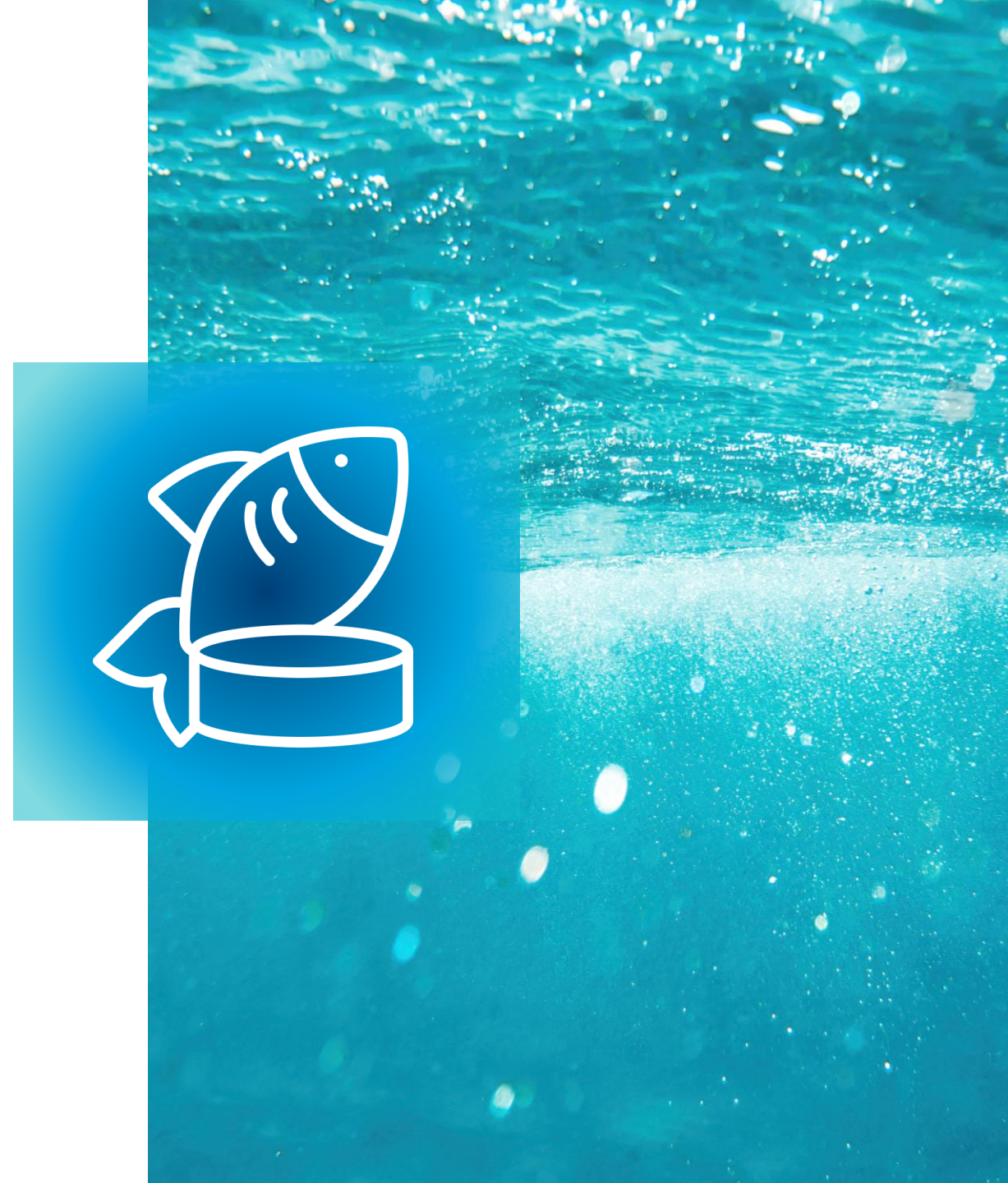


Zona interactiva

Haz clic en las secciones

# PRESENTACIÓN

El curso de PCQI Versión 2.0 es una actualización clave en la formación en seguridad alimentaria, alineado con los estándares más recientes de la FDA. Su objetivo es capacitar a Individuos Calificados en Controles Preventivos (PCQI), responsables de desarrollar y gestionar planes de inocuidad para alimentos destinados a la exportación a EE.UU. Esta nueva versión incorpora mejoras importantes, como la actualización del análisis de peligros según la guía vigente de la FDA, la reorganización de contenidos sobre verificación y gestión de registros, y la inclusión de nuevos ejemplos prácticos. El programa fortalece las capacidades técnicas de los profesionales del sector, asegurando un enfoque moderno y eficaz en la gestión de la seguridad alimentaria.







# 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

Lunes 09 al viernes 13 de febrero de 2026  
De 08:30 a 14:30 horas  
(22 horas) Con descanso

Consultor Internacional especializado en seguridad alimentaria y experiencia acreditada en la instrucción de los cursos oficiales de la FDA.



## METODOLOGÍA

La entidad organizadora ANFACO-CYTMA 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.

## OBJETIVOS

01

Comprender el marco regulatorio de EE.UU. y los fundamentos de los planes de seguridad alimentaria.

02

Identificar y controlar los peligros que pueden comprometer la inocuidad de los alimentos.

03

Diseñar, implementar y verificar controles preventivos específicos dentro de los planes de seguridad alimentaria.



# PCQI V2 FSPCA PREVENTIVE CONTROLS FOR HUMAN FOOD



## PERFIL DE LA PERSONA DESTINATARIA

Personal responsable de la seguridad alimentaria de empresas que exportan a EEUU para cumplimiento de requisitos de FDA.

## MATERIAL DIDÁCTICO

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





## PCQI V2 PREVENTIVE CONTROLS FOR HUMAN FOOD VERSION

Capítulo 1: Descripción general del plan de inocuidad de los alimentos para los controles preventivos de la alimentación humana.

Capítulo 2: Buenas Prácticas de Manufactura Actuales y Programas de Prerrequisitos para la Alimentación Humana.

Capítulo 3: Peligros biológicos para la inocuidad de los alimentos humanos.

Capítulo 4: Peligros químicos, físicos y económicos para la inocuidad de los alimentos humanos.

Capítulo 5: Pasos preliminares en el desarrollo de un plan de inocuidad alimentaria para la alimentación humana.

Capítulo 6: Análisis de Peligros para la Alimentación Humana (Identificación de Peligros).

Capítulo 7: Determinación de Controles Preventivos para la Alimentación Humana

Capítulo 8: Controles preventivos de procesos para la alimentación humana: parámetros y valores, incluidos los límites críticos.

Capítulo 9: Controles preventivos de procesos para alimentos humanos: monitoreo y acciones correctivas.

Capítulo 10: Controles preventivos de procesos para alimentos humanos: verificación y mantenimiento de registros.

# PROGRAMA FORMATIVO

## PCQI V2 PREVENTIVE CONTROLS FOR HUMAN FOOD VERSION

Capítulo 11: Controles preventivos de alérgenos

Capítulo 12: Controles preventivos de saneamiento para la alimentación humana

Capítulo 13: Controles Preventivos de la Cadena de Suministro para la Alimentación Humana

Capítulo 14: Implementación y Gestión del Plan de Inocuidad de los Alimentos para el Consumo Humano

Capítulo 15: Plan de Recuerdo para la Alimentación Humana y el Ejercicio Grupal

Capítulo 16: Descripción general de la regulación: buenas prácticas de fabricación actuales, análisis de peligros y controles preventivos basados en riesgos para la alimentación humana

## PCQI V2 FSPCA PREVENTIVE CONTROLS FOR HUMAN FOOD

# TARIFAS FORMATIVAS

## PCQI V2

FSPCA PREVENTIVE CONTROLS FOR HUMAN FOOD

Asociado a ANFACO-CYTMA:

995 € (Precio con IVA 1203,95 €)

No asociado a ANFACO-CYTMA:

1.150 € (Precio con IVA 1391,5€)

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

**Formación bonificable**  
hasta un máximo de **286 €**  
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 V2

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

## ANFACO-CYTMA

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)

