

5, 6, 7 y 8 de octubre

.....

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.

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.





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.



Lunes 5, Martes 6, Miércoles 7 y
Jueves 8 de octubre de 2026
Horario de 08:30 a 14:30 horas todos
los días
(22 horas)

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

PCQI V2
FSPCA PREVENTIVE
CONTROLS FOR HUMAN
FOOD



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

Teléfono: 0034 986 469 301

Extensión: 368

www.anfaco.es

