



SEMINARIO

CONTROLES PREVENTIVOS PARA ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO- PCQI v2- según requisitos de la FSMA



Descripción del evento

Las empresas que exporten o deseen exportar a los Estados Unidos (USA) debe cumplir con los requisitos establecidos por la Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria (FSMA). En su cumplimiento, es indispensable que estas empresas cuenten con personal con las competencias para la función de Individuo Calificado en Controles Preventivos (PCQI). Para que el PCQI de una empresa pueda demostrar su cualificación, es necesario que la formación se imparta por un instructor reconocido por la Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA).

Los próximos días 14, 15, 21, 22, 25 y 26 de mayo de 2026, Intedya impartirá la formación CONTROLES PREVENTIVOS PARA ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO- PCQI v2- según requisitos de la FSMA. Este curso se desarrolla en 6 sesiones de 4 horas mediante la modalidad live-learning y busca desarrollar las competencias y habilidades que debe reunir el PCQI entre las que se incluyen:

- Identificación Controles Preventivos.
- Revisión de los Registros de Control.
- Validación de Controles Preventivos.
- Revisión del Plan de Seguridad e Inocuidad Alimentaria.

La finalización exitosa de este curso preparará a los asistentes para ser PCQI y aplicar sus conocimientos para desarrollar e implementar controles preventivos basados en riesgos en sus instalaciones.



Objetivos

- Conocer los criterios para desarrollar un Sistema de Inocuidad de los Alimentos según el Reglamento de Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano de la Ley FSMA.
- Obtener la constancia oficial como Individuo Cualificado en Control Preventivo (PCQI) versión 2.



Dirigido a

El curso de Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano v2 (PCQI) está dirigido principalmente a las personas responsables de desarrollar, implementar o supervisar el plan de seguridad alimentaria, entre ellos: Gerentes de seguridad alimentaria, Gerentes de planta, personal de aseguramiento/control de calidad, responsables de saneamiento y cadena de suministro, supervisores de producción, responsables de mantenimiento, responsables de empaque, supervisores de talento humano, líderes de área, y para personal en general que haya tomado la versión 1.2 y quiera refrescar su conocimiento bajo la nueva versión.

El curso PCQI también es beneficioso para aquellas personas que buscan mejorar su desarrollo profesional en seguridad alimentaria o demostrar su experiencia en el campo.

14
MAYO
2026

Horario

De 16:00 a 20:00 Hora española



Ubicación

SALA DE WEBINARS de INTEDYA



Máx de participantes

500 personas



Precio

450 EUR

Importe sin impuestos indirectos. Los impuestos aplicables se determinarán según la normativa fiscal correspondiente



Solicitar **más información**



CAPACIDAD COMPETITIVA

Desplegamos acciones formativas desarrolladas a través de las diferentes metodologías existentes en el mercado manteniendo en la vanguardia tecnológica y ofreciendo el más amplio abanico de posibilidades al mercado.



VANGUARDIA TECNOLÓGICA

Para quien quiere estar en la vanguardia del conocimiento, quien quiera ser pionero en el conocimiento de nuevas tendencias y especialidades en nuestro sector, les ofrecemos la oportunidad de formarse con los mejores.



FORMACIÓN INTERNACIONAL

Nuestros Títulos están emitidos por INTEDYA INTERNACIONAL o en colaboración con entidades e instituciones de prestigio nacional y/o internacional que participan en el desarrollo de las acciones formativas.



Temario

- Capítulo 1: Revisión general del plan de inocuidad de los alimentos para controles preventivos en alimentos para el consumo humano.
- Capítulo 2: Buenas prácticas de manufactura actuales y programas de prerrequisitos en alimentos para el consumo humano.
- Capítulo 3: Peligros biológicos de inocuidad de los alimentos para el consumo humano.
- Capítulo 4: Peligros químicos, físicos y los motivados económicamente para la inocuidad de los alimentos.
- Capítulo 5: Pasos preliminares en el desarrollo de un plan de inocuidad de los alimentos para consumo humano.
- Capítulo 6: Análisis de peligros en alimentos para el consumo humano.
- Capítulo 7: Determinación de controles preventivos para alimentos de consumo humano.
- Capítulo 8: Controles preventivos de proceso para alimentos de consumo humano - Parámetros y valores, incluidos los límites críticos.
- Capítulo 9: Controles preventivos de proceso para alimentos de consumo humano - Vigilancia y acciones correctivas.
- Capítulo 10: Controles preventivos de proceso para alimentos humanos - Verificación y mantenimiento de registros.
- Capítulo 11: Controles preventivos de alérgenos alimentarios para la alimentación humana.
- Capítulo 12: Controles preventivos de saneamiento para alimentos de consumo humano.
- 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 consumo humano.
- Capítulo 15: Plan de retiro de productos de alimentos para el consumo humano
- Capítulo 16: Resumen de la regulación - Buenas prácticas de fabricación actuales, análisis de peligros y controles preventivos basados en el riesgo para los alimentos de consumo humano.



Observaciones Especiales

Se requiere conocimiento en Buenas Prácticas de Manufactura y recomendado conocimiento en la metodología HACCP

Para la emisión del Título por la FSMA_FDA se deberán abonar 60\$USD no incluidos en el precio del curso.



CALENDARIO PRÓXIMAS ACTIVIDADES 2026

Seguridad de la Información en la industria Automotriz TISAX – Niveles, Registro y Elementos clave d

Fecha/s: 16/12/2026
16:00 a 17:30 Hora española
Precio: 70 EUR

Canal Ético: ¿Obligación, Riesgo u Oportunidad?

Fecha/s: 09/12/2026
16:00 a 18:00 Hora española
Precio: 70 EUR

De la seguridad a la conformidad legal en privacidad: integración ISO 27701 en Sistemas de Gestión d

Fecha/s: 26/11/2026
16:00 a 18:00 Hora española
Precio: 70 EUR

Cómo hacer una matriz de riesgos LAFT

Fecha/s: 25/11/2026
16:00 a 18:00 Hora española
Precio: 70 EUR

Estándares de Huella de Carbono de organización: Diferencias y similitudes entre GHG Protocol e ISO

Fecha/s: 24/11/2026
16:00 a 18:00 Hora española
Precio: 70 EUR

EQUIPAMIENTOS AL DÍA – Mantenimiento y calibraciones siempre trazables con Sofidya

Fecha/s: 05/11/2026
16:00 a 18:00 Hora española
Precio: 70 EUR