NUEVO

CURSO OFICIAL *ONLINE*

CONTROLES PREVENTIVOS PARA ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO VERSIÓN 2.0

NUEVO SISTEMA DE LA US FDA ≈ AL HACCP QUE ENTRÓ EN VIGENCIA EL 17 DE SEPTIEMBRE DE 2016 PARA TODAS LAS EMPRESAS QUE EXPORTAN ALIMENTOS A LOS EEUU

Individuo Calificado en Controles Preventivos (PCQI) VERSIÓN 2.0

FSPCA
FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE

GLOBAL SERVICES
SM&R
TRAINING & CONSULTING

Grupo B: 29-31 Agosto

Grupo E: 06-07-08 Diciembre

Grupo: 23 al 25 Abril

Grupo D: 13-15 Octubre

Grupo G: 26-27-28 Enero

La regulación CFR 117 sobre Buenas Prácticas de Manufactura Actuales, Análisis de Peligros y Controles Preventivos Basados en el Riesgo para Alimentos de Consumo Humano (denominada Regulación de Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano) buscan garantizar la seguridad en la manufactura/procesamiento, envasado y conservación de los productos alimenticios que se consumen en los Estados Unidos.

La regulación exige que determinadas actividades sean realizadas por un «Individuo Calificado en Controles Preventivos (PCQi)» que haya **«completado con éxito una formación en el desarrollo y la aplicación de controles preventivos basados en el riesgo»** al menos equivalente a la recibida en el marco de un curriculum estandarizado reconocido como adecuado por la FDA o que esté cualificada de otro modo a través de la experiencia laboral para desarrollar y aplicar un sistema de inocuidad alimentaria.

Este curso oficial desarrollado por la FSPCA es el «curriculum estandarizado» reconocido por la FDA; completar con éxito este curso oficial es una forma de cumplir con los requisitos para ser un «Individuo Calificado en Controles Preventivos (PCQi)»

Carga Horaria: 24 horas

Ejecución:
Lunes 23 de Noviembre de 2026
Martes 24 de Noviembre de 2026
Miércoles 25 de Noviembre de 2026

Horario:
09h00 a 17h00 (GMT-5) USA - Florida

Modalidad: *ONLINE EN VIVO*

Esta **versión actualizada** aborda importantes actualizaciones en los documentos guía de la FDA; conocimientos importantes que los PCQIs necesitarán para mantener al día sus Planes de Inocuidad Alimentaria. Además de actualizaciones de las guías de la FDA, otras actualizaciones en la **Versión 2.0** incluyen:

- Referencias actualizadas, por ejemplo, RFR, CDC
- Secciones simplificadas, redundancia reducida
- Mejor apoyo al desarrollo de conceptos clave
- Ampliación de ejemplos para facilitar la aplicación por parte de pequeños y medianos productores.

Obtenga Reconocimiento Global: Este Curso Oficial FSPCA PCQi versión 2 es reconocido por GFSI por su plan de estudios basado en HACCP.

Contenido Académico (versión 2.0)

- Capítulo 0: Prefacio: Visión general del curso para participantes sobre Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano de la FSPCA
- Capítulo 1: Visión general del Plan de Inocuidad Alimentaria sobre Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano (incluye ejercicio)
- Capítulo 2: Buenas Prácticas de Manufactura Actuales y Programas Prerrequisitos para Alimentos de Consumo Humano
- Capítulo 3: Peligros Biológicos para la Inocuidad de Alimentos de Consumo Humano
- Capítulo 4: Peligros Físicos, Químicos y Motivados Económicamente para la Inocuidad Alimentaria de Alimentos de Consumo Humano (incluye debate en grupo)
- Capítulo 5: Pasos preliminares para la elaboración de un Plan de Inocuidad Alimentaria para Alimentos de Consumo Humano (incluye ejercicio)
- Capítulo 6: Análisis de Peligros para Alimentos de Consumo Humano (incluye ejercicio)
- Capítulo 7: Determinación de Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano (incluye ejercicio)
- 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 - Monitoreo y Acciones Correctivas
- Capítulo 10: Controles Preventivos de Proceso para Alimentos de Consumo Humano - Verificación y Mantenimiento de Registros (incluye ejercicio)
- Capítulo 11: Controles Preventivos de Alérgenos Alimentarios para Alimentos de Consumo Humano (incluye ejercicio)
- Capítulo 12: Controles Preventivos de Saneamiento para Alimentos de Consumo Humano (incluye ejercicio)
- Capítulo 13: Controles Preventivos de la Cadena de Suministro para Alimentos de Consumo Humano (incluye ejercicio)
- Capítulo 14: Implementación y Gestión del Plan de Inocuidad Alimentaria para Alimentos de Consumo Humano
- Capítulo 15: Plan de Retiro de Alimentos de Consumo Humano (incluye ejercicio)
- Capítulo 16: Visión general de la Regulación - Buenas Prácticas de Manufactura Actuales, Análisis de Peligros y Controles Preventivos basados en el Riesgo para Alimentos de Consumo Humano
- Apéndices 1 al 8
- Certificados Oficiales y Cierre del Curso

Este Curso Oficial solo puede ser dictado por Lead Instructor Calificados por la FSPCA y que han recibido la actualización de versión 1.2 a versión 2.0
Actualmente contamos con 8 Lead Instructor FSPCA de México, Perú, Ecuador, España y Argentina, que imparten conocimientos y ejecutan estos cursos oficiales.

Dirigido a:

- Todas las personas involucradas directa o indirectamente en la elaboración, procesamiento, fraccionamiento, empacado y almacenamiento de productos alimenticios que se destinen a los EEUU.
- Profesionales de empresas con Planes de Inocuidad con enfoque de riesgos que deseen reevaluar los planes HACCP y otros sistemas de gestión de la inocuidad.
- Autoridades sanitarias y Encargados de asuntos normativos y regulatorios del ámbito público o privado.
- Auditores, consultores, capacitadores del área de inocuidad y calidad de los alimentos.
- Público en general interesado en dar soporte a empresas exportadoras.

Inversión:

Por participante: USD $ 479.oo

Descuento por inscripción y pago anticipado: Por participante
14% de Descuento si Pago antes del 09-Noviembre-2026 (USD $ 415.oo)
07% de Descuento si Pago antes del 17-Noviembre-2026 (USD $ 445.oo)

Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD $ 459.oo p/p

Descuento a partir de 3 personas:
Pago antes del 09-Noviembre-2026 (USD $ 395.oo p/p)
Pago antes del 17-Noviembre-2026 (USD $ 425.oo p/p)

Inversión incluye:

- Manual – Libro Oficial del Curso FSPCA PCQi Versión 2.0 en formato digital en español.
- Cuaderno de Ejercicios Oficial del Curso FSPCA PCQi Versión 2.0 para cada participante en formato digital en español.
- Material complementario Oficial del Curso FSCPA Versión 2.0 para cada participante en formato digital en español.
- Certificado Oficial Digital de Capacitación de la FSPCA con el respaldo del Institute for Food Safety and Health del Illinois Institute of Technology (con código – Individuo Calificado en Controles Preventivos – PCQi Versión 2.0) – Reconocido por FDA.

El participante debe contar con las siguientes herramientas para realizar el curso online:
- Computador con acceso a internet
- Cámara Web
- Audio y micrófono y/o auriculares

Expositora:

Jeanne Alba L.

Lead Instructor FSPCA Controles Preventivos para Alimento Humano - Food Safety Preventive Control Alliance - FSMA
Trainer Produce Safety de la Alianza Produce Safety Alliance (PSA) – FSMA

- Es Lead Trainer TOP TEN FSPCA para el Curso Oficial Controles Preventivos para Alimento Humano, reconocimiento otorgado por la FSPCA, Octubre 2023
- Cuenta con más de 15 años de experiencia en Asesorías y Capacitación en temas de Seguridad de Gestión de Inocuidad Alimentaria y de Calidad.
- Es actualmente Instructora asociada de Global Services SM&R Training & Consulting, en servicios de capacitación en áreas de Seguridad e Inocuidad alimentaria para Perú y Ecuador.
- Ha ejecutado más de 80 Cursos Oficiales de Controles Preventivos para Alimentos de consumo Humano – FSPCA en modalidad abierta e Inhouse, en Perú, Ecuador y Paraguay, en formato presencial (face-to-face) y online en vivo (virtual).
- Es Docente Permanente en la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Perú.
- Cuenta con más de 3,500 horas de capacitación en empresas privadas en Perú, Ecuador y Paraguay. Más de 600 horas acumuladas de conferencias en universidades nacionales y extranjeras, en congresos, cursos y seminarios relacionadas a la especialidad. Organizadora de cursos talleres, seminarios y simposios sobre seguridad alimentaria, sobre tecnologías para el análisis de aguas y alimentos, etc.
- Cuenta con una Maestría en Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad en la Industria Alimentaria, Universidad Particular Ricardo Palma, Perú.
- Es Bióloga con mención en Microbiología y Parasitología, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Perú.

Mayor Información para Inscripciones y Registro:

Paul Seminario L.
PBX: +1-786-6050531
Móvil: +1-239-4220815
paul.seminario@smracademy.com
Florida – USA

Jusetty Coello V.
Teléf: +593-4-5029013
Móvil: +593-9-88731466
jusetty.coello@smrconsultores.com
Guayaquil – Ecuador

Modalidad InCompany / InHouse:
"Todos nuestros programas formativos de modalidad OPEN (abierta), pueden ser desarrollados y ejecutados en modalidad Incompany (InHouse)"
"Las 2 primeras horas son sin costo "

David Smith
infousa@smracademy.com
PBX: +1-786-6050531

Forma de Pago:

Transferencia bancaria, tarjeta de crédito

Aceptamos todas las tarjetas de crédito:

Más de 4,071 profesionales capacitados y formados como PCQi – FSMA - FDA.

FDA FOOD SAFETY MODERNIZATION ACT

GLOBAL SERVICES SM&R TRAINING & CONSULTING

SM&R ACADEMY

Organiza:

www.smrconsultores.com