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

FSPCA
FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE

GLOBAL SERVICES
SM&R
TRAINING & CONSULTING

Individuo Calificado en Controles Preventivos (PCQI)
VERSIÓN 2.0




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:
Miércoles 25 de Noviembre de 2026
Jueves 26 de Noviembre de 2026
Viernes 27de Noviembre de 2026

Horario:
11h00 a 19h00 (Hora Santiago - Chile)

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.

Instructor / Trainer:

- Lead Instructor FSPCA – Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano, PCQi Human Food – FSMA, versión 1.2 & versión 2.0
- Lead Trainer PSA (Produce Safety Alliance) - FSMA
- Ha ejecutado más de 50 Cursos Oficiales de Controles Preventivos para Alimentos de consumo Humano – FSPCA en modalidad abierta e Inhouse, en formato presencial (face-to-face) y online en vivo (virtual).
- ATP BRCGS Food Safety versión 9, Paclaging Materials vrsión 7 y Product Safety Management
- Trainer Aprobado IFS Academy
- Cuenta con más 20 años de experiencia Capacitación y Asesorías de Seguridad de Gestión de Inocuidad Alimentaria y de Calidad.
- Cuenta con más de 7,000 horas lectivas como instructor y formador en temas de BPM, HACCP, BRCGS, IFS, SQF, FSSC/ISO 22000.
- Consultora asociada de Global Services SM&R Training & Consulting, en servicios de asesoría y capacitación en áreas de Seguridad e Inocuidad alimentaria.

Inversión:

Por participante: CLP $ 436.050 más IVA

Descuento por inscripción y pago anticipado: Por participante

14% de Descuento si Pago antes del 11-Noviembre-2026 (CLP $ 375.250 más IVA)
07% de Descuento si Pago antes del 18-Noviembre-2026 (CLP $ 403.750 más IVA)

Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): CLP $ 417.050 más IVA p/p

Descuento a partir de 3 personas:
Pago antes del 11-Noviembre-2026 (CLP $ 356.250 más IVA p/p)
Pago antes del 18-Noviembre-2026 (CLP $ 384.750 más IVA 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

Mayor Información para Inscripciones y Registro:

Giuliana Flores D.
ventaslatam3@smrconsultores.com
PBX: +56-232100929
Chile

Maira Vaca D.
maira.vaca@smrconsultores.com
Teléf: +51-1-4801042 - Móvil: +51-952-423300
Perú

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 "

Paul Seminario L.
paul.seminario@smrconsultores.com
PBX: + 56-232100929 - Móvil: +56-986604607

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

Organiza: GLOBAL SERVICES SM&R TRAINING & CONSULTING — SM&R ACADEMY

www.smrconsultores.com