



# CONTROLES PREVENTIVOS PARA ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO FSPCA.

---

VERSIÓN 2.0

## OFERTA ACADÉMICA

Completar con éxito este curso es una de las formas de cumplir con los requisitos para ser Individuo Calificado en Controles Preventivos (PCQI).

---

Curso desarrollado por la FSPCA, bajo currículo estandarizado de FDA.

Requisito exigido por la FDA para todas las organizaciones que fabrican, procesan, empacan o almacenan alimentos de consumo humano destinados al mercado estadounidense.

**NEW**  
2.0

### Contact

**Nombre** Rosa Amézquita  
**Telefono** +57 310 300 7369  
**Email** aliadoscima@gmail.com  
**Website** www.aliadoscima.com





## Objetivos del curso

- Comprender los requisitos regulatorios de FSMA y su aplicación.
- Desarrollar las competencias necesarias para desempeñarse como PCQI.
- Diseñar planes de inocuidad alimentaria efectivos y verificables.
- Aplicar el enfoque basado en riesgo y los principios de mejora continua.

# La Ley FSMA y el rol del PCQI

La Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria (FSMA) representa la reforma más significativa en la regulación de alimentos en Estados Unidos en las últimas décadas. Establece un enfoque preventivo, que obliga a las empresas del sector alimentario a identificar, evaluar y controlar los peligros que puedan comprometer la inocuidad de los productos.

Uno de los requisitos clave es que cada establecimiento cuente con al menos un PCQI responsable de:

- Diseñar y validar el Plan de Inocuidad Alimentaria.
- Supervisar su implementación, verificación y actualización.
- Garantizar la correcta gestión documental y de registros.

**La formación de PCQIs puede realizarse mediante un curso de CONTROLES PREVENTIVOS DE ALIMENTOS PARA ANIMALES. PCQI Desarrollado por la FSPCA, bajo currículo estandarizado de FDA.**

# Controles preventivos para alimentos de consumo humano FSPCA. Versión 2.0

Curso desarrollado por Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA) , bajo currículo estandarizado de la FDA , orientado al cumplimiento de la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA) de los Estados Unidos.



## Nueva versión 2.0

**La versión 2.0 del curso oficial FSPCA – PCQI representa una actualización significativa alineada con las últimas directrices de la FDA.**

Esta edición incorpora mejoras clave, como la integración de la Guía de Análisis de Peligros y Controles Preventivos Basados en Riesgo para Alimentos de Consumo Humano emitida por la FDA, incluyendo el uso del Apéndice 1 – Peligros conocidos o razonablemente previsibles y la inclusión de sésamo como alérgeno reconocido.

Además, se ha fortalecido la conexión entre los controles preventivos y el sistema HACCP, facilitando la comprensión y aplicación de los requisitos regulatorios para las empresas que operan bajo este enfoque.

## Sobre el evento

# Contenido temático

- 01** Introducción a los controles preventivos y al plan de seguridad alimentaria.
- 02** Buenas prácticas de fabricación y otros programas pre requisito.
- 03** Peligros biológico para la seguridad alimentaria.
- 04** Peligro químico, físico y económico para la seguridad alimentaria.
- 05** Pasos preliminares para el desarrollo del plan y asignación recursos.
- 06** Análisis de peligros.
- 07** Descripción general de los controles preventivos.
- 08** Controles preventivos parámetros, valores y límites críticos
- 09** Controles preventivos monitoreo y acciones correctivas.
- 10** Verificación y mantenimiento de registros.
- 11** Controles preventivos de alérgenos alimentarios.
- 12** Controles preventivos saneamiento.
- 13** Controles preventivos cadena de suministro.
- 14** Verificación y capacitación en la gestión de planes de seguridad alimentaria.
- 15** Plan recuperación masiva de producto Recall.
- 16** Legislación aplicable. 21CFR117 SUBPARTE C- FDA

## Datos generales del curso



Fechas:

A convenir



Horario:

8:00 am a 5:00 pm



Modalidad:

Virtual sincrónica (en tiempo real)



Material:

Manual, talleres, guías y cuadernillo de trabajo. Digital



Capacitador:

Rosa Amezcua, Instructor líder en Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano de la FSPCA. *Certificado Instructor n.º eb675a9e*



Inversión:

15% para clientes activos de Aliados CIMA

Fecha límite de inscripción: A convenir

*Sí requieres curso presencial contacta y pregunta por descuentos grupales. **Rosa Amézquita***

**+57 310 300 7369**