



# CONTROLES PREVENTIVOS DE ALIMENTOS PARA ANIMALES. PCQI.

## OFERTA ACADÉMICA

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

---

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

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



### 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 en alimentos para animales.
- 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.**

# Contenido temático

- 01** Descripción e introducción de la regulación.
- 02** Buenas prácticas de manufactura actuales (FSMA, 507).
- 03** Peligros de inocuidad en alimento animal.
- 04** Descripción del plan de inocuidad
- 05** Análisis de peligros y determinación de controles preventivos
- 06** Componentes requeridas para los controles preventivos.
- 07** Controles preventivos de proceso
- 08** Controles preventivos de saneamiento
- 09** Controles preventivos aplicables a la cadena de proveedores
- 10** Plan de retiro.

## Datos generales del curso



Fechas: \_\_\_\_\_



Horario: \_\_\_\_\_



Modalidad: \_\_\_\_\_



Material: \_\_\_\_\_



Capacitador: \_\_\_\_\_



A convenir

8:00 am a 5:00 pm

Virtual sincrónica (en tiempo real)

Manual, talleres, guías y cuadernillo de trabajo. Digital

Lead Instructor FSPCA Intentional Adulteration Vulnerability Assessments (21CFR121).

**Jorge Descalzo**

certificado Instructor n.º e7211367-e445-48fe-8286-0858fc186993



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