

# PCQI Online

## Preventive Control Qualified Individual

Curso oficial reconocido por la FDA



### Curso PCQI:

La Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA) exige la creación de un sistema de inocuidad de los alimentos que se enfoque en métodos prevención en vez de métodos reactivos frente a los problema. Esta formación involucran a las empresas que desarrollan controles preventivos para la producción

de alimentos para humanos y animales. Esta regla se aplica a los productores de alimentos nacionales y a los de otros países que exporten a los Estados Unidos.

### Requisitos técnicos :

- ▶ Ordenador con webcam, auriculares, micrófono y navegador actualizado.
- ▶ Aplicación Zoom instalada en el ordenador.
- ▶ Manual en formato papel.

### Contenido del Curso:

- ▶ Capítulo 1: Introducción al curso y controles preventivos.
- ▶ Capítulo 2: Revisión del Plan de Inocuidad Alimentaria.
- ▶ Capítulo 3: Buenas prácticas de manufactura y otros programas de prerrequisitos.
- ▶ Capítulo 4: Peligros biológicos para la inocuidad alimentaria.
- ▶ Capítulo 5: Peligros químicos, físicos y económicamente motivados.
- ▶ Capítulo 6: Pasos preliminares para elaborar un plan de inocuidad alimentaria.
- ▶ Capítulo 7: Recursos para preparar planes de inocuidad alimentaria.
- ▶ Capítulo 8: Análisis de peligros y determinación de controles preventivos.
- ▶ Capítulo 9: Controles preventivos de proceso.
- ▶ Capítulo 10: Controles preventivos de alérgenos alimentarios.
- ▶ Capítulo 11: Controles preventivos de saneamiento.
- ▶ Capítulo 12: Controles preventivos de cadena de suministro.
- ▶ Capítulo 13: Procedimientos de validación y verificación.
- ▶ Capítulo 14: Procedimientos para llevar registros.
- ▶ Capítulo 15: Plan de retirada del mercado.
- ▶ Capítulo 16: Revisión de la regulación: CGMPs, análisis de peligros y controles preventivos para alimentos de consumo humano.
- ▶ Conclusiones y recomendaciones finales.

### Fecha y Formato

Del **6** al **10** de  
**marzo** de **2023**.  
**Online**

### Duración

**20h - 5 días**  
De **09:30** a **14:00**

### Precio \*

**790 €** (+IVA)  
Formación, Manual  
digital y Certificado.



### Organiza:

**GOCA Consulting,**  
consultores  
especializados en el  
mercado EE.UU.



### Imparte:

**José Luis Gómez,**  
Microbiólogo e  
Instructor Líder para  
PCQI - FSVP - PSA -  
Seafood HACCP.



### Aprobado por:

**IFPTI** (International  
Food Protection  
Training Institute).

\*Bonificación parcial o  
total del coste del curso a  
través de FUNDAE.