

Agenda del curso de formación **PCQI Online**, Preventive Control Qualified Individual

Del 22 al 25 de abril 2025

△ 1º día. Martes 22 de abril (de 09:00h a 14:15h)

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.

△ 2º día. Miércoles 23 de abril (de 09:00h a 14:15h)

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.

△ 3º día. Jueves 24 de abril (de 09:00h a 14:15h)

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.

△ 4º día. Viernes 25 de abril (de 09:00h a 14:15h)

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.

Note: All modules will be covered by lead instructor Jose Luis Gómez Carrasco