

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

Del 27, 28, 29 y 30 de enero 2026

Δ 1º día. Martes 20 de enero (de 08:45h a 14:30h)

Capítulo 1: Descripción general del plan de inocuidad de los alimentos para los controles preventivos de la alimentación humana. *(30 minutos) & ejercicio (10 minutos)*.

Capítulo 2: Buenas Prácticas de Manufactura Actuales y Programas de Prerrequisitos para la Alimentación Humana. *(50 minutos)*.

Capítulo 3: Peligros biológicos para la inocuidad de los alimentos humanos. *(60 minutos)*.

Capítulo 4: Peligros químicos, físicos y económicos para la inocuidad de los alimentos humanos. *(60 minutos)*.

Capítulo 5: Pasos preliminares en el desarrollo de un plan de inocuidad alimentaria para la alimentación humana. *(30 minutos) & ejercicio de cómo usar el modelo del plan de seguridad alimentaria (30 minutos)*.

Δ 2º día. Miércoles 21 de enero (de 08:45h a 14:30h)

Capítulo 6: Análisis de Peligros para la Alimentación Humana. *(45 minutos & ejercicio de Identificación de peligros & Parte 1 y 2 del ejercicio usando la guía de riesgos de la FDA 105 minutos)*.

Capítulo 7: Determinación de Controles Preventivos para la Alimentación Humana. *(45 minutos & ejercicio usando el modelo del plan de inocuidad 90 minutos)*.

Capítulo 8: Controles preventivos de procesos para la alimentación humana: parámetros y valores, incluidos los límites críticos. *(45 minutos)*.

Δ 3º día. Jueves 22 de enero (de 08:45h a 14:30h)

Capítulo 9: Controles preventivos de procesos para alimentos humanos: monitoreo y acciones correctivas. *(50 minutos)*.

Capítulo 10: Controles preventivos de procesos para alimentos humanos: verificación y mantenimiento de registros. *(70 minutos & ejercicio con el modelo de inocuidad 30 minutos)*.

Capítulo 11: Controles preventivos de alérgenos. *(70 minutos & ejercicio con el modelo de inocuidad 30 minutos)*.

Capítulo 12: Controles preventivos de saneamiento para la alimentación humana. *(60 minutos & ejercicio con el modelo de inocuidad 20 minutos)*.

Δ 4º día. Viernes 23 de enero (de 08:45h a 14:30h)

Capítulo 13: Controles Preventivos de la Cadena de Suministro para la Alimentación Humana. *(70 minutos & ejercicio con el modelo de inocuidad 20 minutos)*.

Capítulo 14: Implementación y Gestión del Plan de Inocuidad de los Alimentos para el Consumo Humano *(30 minutos)*.

Capítulo 15: Plan de Recuerdo para la Alimentación Humana y el Ejercicio Grupal *(30 minutos & ejercicio 10 minutos)*.

Capítulo 16: Descripción general de la regulación: buenas prácticas de fabricación actuales, análisis de peligros y controles preventivos basados en riesgos para la alimentación humana. *(45 minutos)*.

Nota: Todos los módulos serán cubiertos por el instructor líder Jose Luis Gómez Carrasco.