

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

23, 24, 25 y 26 de junio 2026

△ 1º día - Martes 23 de junio (de 9:00h a 14:45h)

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).

△ 2º día – Miércoles 24 de junio (de 9:00h a 14:45h)

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).

△ 3º día - Jueves 25 de junio (de 9:00h a 14:45h)

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).

△ 4º día – Viernes 26 de junio (de 9:00h a 14:45h)

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 retirada 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.

info@gocaconsulting.com

www.gocaconsulting.com