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

3, 4, 5 y 6 de noviembre 2026

Δ 1º día - Martes 3 de noviembre (de 9:00h a 14:40h)

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 4 de noviembre (de 9:00h a 14:40h)

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 5 de noviembre (de 9:00h a 14:40h)

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 6 de noviembre (de 9:00h a 14:40h)

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.