PCQI v2

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.

Objetivos del Curso:

Esta formación proporcionará a los participantes los conocimientos necesarios para implementar los requisitos de la regulación de la FDA sobre controles preventivos para alimentos de consumo humano. Esta versión v2 incorpora las actualizaciones más recientes, y cualifica a los participantes como PCQI (personal cualificado en controles preventivos) para cumplir con los requisitos formativos del CFR117 en la ley FSMA.

Contenido del Curso:

- Capítulo 1: Descripción general del plan de inocuidad.
- Capítulo 2: Buenas Prácticas de Manufactura Actuales y Programas de Prerrequisitos.
- Capítulo 3: Peligros biológicos para la inocuidad de los alimentos.
- Capítulo 4: Peligros químicos, físicos y económicos para la inocuidad de los alimentos.
- Capítulo 5: Pasos preliminares en el desarrollo de un plan de inocuidad alimentaria.
- Capítulo 6: Análisis de Peligros para la Alimentación.
- Capítulo 7: Determinación de Controles Preventivos para la Alimentación.
- Capítulo 8: Controles preventivos de procesos: parámetros, valores y límites críticos
- Capítulo 9: Controles preventivos de procesos: monitoreo y acciones correctivas.
- Capítulo 10: Controles preventivos de procesos: verificación y registros.
- Capítulo 11: Controles preventivos de alérgenos.
- Capítulo 12: Controles preventivos de saneamiento.
- Capítulo 13: Controles Preventivos de la Cadena de Suministro.
- Capítulo 14: Implementación y Gestión del Plan de Inocuidad de los Alimentos.
- Capítulo 15: Plan de Recuerdo para la Alimentación Humana y el Ejercicio Grupal.
- 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

Fecha y Lugar

Del **3, 4, 5 y 6** de **noviembre 2026**

ONLINE

Duración

22h - **4 días**

De **09:00** a **14:40pm**

Precio *

950€ (+IVA)

Formación, Manual digital y Certificado.

GOCA consulting services

Organiza:

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



Imparte:

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

ifpti

Aprobado por:

IFPTI (International Food Protection Training Institute).

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