

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

Del 21 al 25 de noviembre de 2022

△ 1º día de 09:30h a 14:00h

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 prerequisites.

Capítulo 4: Peligros biológicos para la inocuidad alimentaria.

△ 2º día de 09:30h a 14:00h

Capítulo 5: Peligros químicos, físicos y económicamente motivados.

Capítulo 6: Pasos preliminares para elaborar un plan de inocuidad alimentaria.

Capítulo 7: Recursos para preparar planes de inocuidad alimentaria.

△ 3º día de 09:30h a 14:00h

Capítulo 8: Análisis de peligros y determinación de controles preventivos.

Capítulo 9: Controles preventivos de proceso.

△ 4º día de 09:30h a 14:00h

Capítulo 10: Controles preventivos de alérgenos alimentarios.

Capítulo 11: Controles preventivos de saneamiento.

Capítulo 12: Controles preventivos de cadena de suministro.

△ 5º día de 09:30h a 14:00h

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.