

Ciclo de Talleres ONLINE
Acreditación como Personal Cualificado FDA
en Controles Preventivos para el Sector Alimentario
(Exportación de Productos Alimenticios a EE.UU)
22, 23, 24 y 25 de marzo de 2021

Esta acción se desarrolla de acuerdo con un "currículo estandarizado" para capacitar a la persona autorizada en controles preventivos de seguridad alimentaria para seres humanos, abordándose las siguientes materias:

- Introducción al Curso de Controles Preventivos
- Desarrollo de un Plan de Seguridad Alimentaria
- Los programas de requisitos previos y buenas prácticas de la industria
- Riesgos de Seguridad Alimentaria químicos, físicos, ambientales y económicamente motivados
- Análisis de Peligros y controles preventivos
- Control de Proceso Preventivo y Análisis de Riesgos
- Control Preventivo de Alimentos Alérgenos
- Control Preventivo Saneamiento
- Control Preventivo Cadena de Suministro
- Procedimientos de verificación y validación
- El mantenimiento de registros
- Plan de Recuperación

Ponente:

Dña. Tania A. Martínez

*** Abogada con experiencia acreditada de más de 30 años en estas materias en EE.UU.**

*** ToT (Trainer of Trainers) para el FSPCA Preventive Controls for Human Food Course**

*** Miembro de la Junta Asesora Ejecutiva de la Alianza de Controles Preventivos para la Seguridad Alimentaria FSMA/FDA**

Horario:

20 horas online, repartidas en 4 días.

Lunes 22, Martes 23, Miércoles 24 y Jueves 25 de marzo

14:30 a 19:30 horas.

Colaborador logístico: