Acreditación como Personal Cualificado FOOD DEFENSE
bajo los nuevos requisitos de la FDA
(Exportación de Productos Alimenticios a EE.UU)
23 y 24 de Mayo de 2022

PROGRAMA

- ✓ Fundamentos de la regla de adulteración intencional
- ✓ Contenido y como preparar los planes de defensa de los alimentos.
- ✓ Evaluación de las vulnerabilidades significativas.
- ✓ Tipos de actividades clave y obligatorias de analizar para la preparación del Plan de Defensa de los alimentos
- ✓ Curso de Adulteración Intencional de la FSPCA para la preparación de las evaluaciones y determinaciones de la Vulnerabilidad (IAVA)
- ✓ Identificación y explicaciones de las estrategias de mitigación de las vulnerabilidades significativas
- ✓ Componentes de gestión de las estrategias de mitigación de vulnerabilidades significativas.
- ✓ Re análisis del plan de Defensa de los Alimentos para prevenir la adulteración intencional de los alimentos.

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:

Lunes 23 y martes 24 de Mayo
Horario: De 09:00 a 14:00 horas – 15:00 a 18:00 horas