

Ciclo de Talleres
Acreditación como Personal Cualificado FDA
en Controles Preventivos para el Sector Alimentario PCQI

Lunes 9, martes 10 y miércoles 11 de octubre de 2023

La Ley de Modernización de la Seguridad Alimentaria FSMA (Food Safety Modernization Act), establece un conjunto de estándares mínimos basados en los controles preventivos, el análisis de riesgos y la seguridad alimentaria, obligando al diseño e implantación de un Plan de Seguridad Alimentaria y la presencia de la figura de PCQI (Preventive Controls Qualified Individual)

Dirigido a todos los profesionales del sector agroalimentario que fabriquen, manipulen, almacenen, procesen o envasen alimentos o suplementos dietéticos de consumo humano, interesados en conocer los nuevos requisitos exigidos por la regulación en Controles Preventivos de Alimentos para Humanos de la Ley FSMA y/o necesiten de la capacitación para convertirse en un Individuo PCQI.

- 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: ON LINE Lunes 9, martes 10 y miércoles 11 de octubre, de 09:00 a 17:00