

Ciclo de Talleres
Acreditación como Personal Cualificado
FDA
en Controles Preventivos para el Sector
Alimentario
(Food Safety Preventive Controls Alliance - Ley
FSMA/FDA de EE.UU)
14 y 15 de junio de 2018



PROGRAMA

La Cámara de Madrid ofrece a las empresas la **posibilidad de acreditar a una/varias personas como PCQI**, tras participar y superar satisfactoriamente estos talleres que serán **impartidos por una "Lead Instructor" del FSCPA**.

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

Lead Instructor para el FSPCA Preventive Controls for Human Food Course

Abogada con experiencia acreditada de más de 28 años en estos temas en EE.UU.

