

Objetivos:

1 Familiarizar al participante con la nueva regulación de **Buenas Prácticas de Manufactura y Análisis de Peligros y Controles Preventivos** basados en Riesgo emitidas por la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de los EEUU como parte de la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos.

Proveer las **herramientas necesarias** para la preparación, respaldo técnico e implementación de un Plan de Inocuidad de Alimentos para el **potencial cumplimiento** con la Regla de Controles Preventivos.

2

3 Preparar al participante como **Individuo Calificado en Controles Preventivos** (Preventive Controls Qualified Individual, PCQI) para que **lidere y respalde la creación, desarrollo e implementación de un Plan de Inocuidad de Alimentos** en empresas procesadoras.

Inscripciones



USD\$ 550.00

Nombre completo

Título o Cargo

Empresa o Afiliación

Email

Dirección

Ciudad

País

Teléfono

Fax



FSPCA

FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE

Curso - Controles Preventivos Para Alimentos de Consumo Humano

Julio 12 al 14 del 2016.

CIO Aguascalientes, México.



TEXAS TECH

UNIVERSITY.



UNIVERSIDAD AUTONOMA
DE AGUASCALIENTES

Facultad de Ciencias de los Animales y Alimentos
CENTRO INTERNACIONAL PARA LA EXCELENCIA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS