



Asesoramiento y asistencia en
gestión de las organizaciones

www.proyectoq.com | contacto@proyectoq.com | Tel.:(11) 4791.2171



ALIMENTOS

FSMA Food Safety Modernization Act | Código: P-026

Dirigido a: Jefes de Plantas de Alimentos, Líderes y Miembros de los Equipos HACCP, Responsables de Comercio Exterior, Jefes de Calidad y Aseguramiento de a calidad

Contenido programático:

- Desarrollo e Implementación de Regulaciones bajo FSMA
- Elementos de FSMA ya vigentes
- Diferencias Claves entre HARPC y HACCP
- Control de Alérgenos bajo FSMA
- Elementos Claves de Estrategia de Mitigación
- Elementos para Alimentos Importados
- Transporte Sanitario
- Inspecciones de la FDA bajo FSMA

Conocer los contenidos de la actualización de la normativa legal de la FDA s

Requisitos: N/A

Modalidad: Presencial in company

Duración: Una jornada de 8 horas