



Curso: Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA)

Descripción del curso

Introducción:
PENDIENTE

Objetivos:

Al finalizar el curso, el participante conocerá los requisitos de la ley de modernización de la inocuidad de los alimentos (FSMA) aplicables a las empresas que exportan a Estados Unidos

Dirigido a:

Jefes y Gerentes de Calidad e Inocuidad.
Profesionales del Área de Alimentos y Exportadores de alimentos.

Instructor: Con más de 20 años de experiencia en la industria de alimentos.

8h
De duración

Metodología: 60% teoría – 40% ejercicios y casos prácticos

Temario general

1. Introducción a FSMA

- Importancia de la FSMA en la Industria de Alimentos.
- Impacto de la Ley de Modernización de la Inocuidad de Alimentos en la Industria de Alimentos.

2. Food and Drugs Administration

- ¿Qué es la FDA?
- Alcance de la FDA
- ¿Qué es la USDA y cuál es su alcance?

3. Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos.

- ¿Por qué se necesita una nueva ley?
- Principales temas de FSMA
- Prevención
- Alianzas
- Importaciones
- Inspecciones, cumplimiento y respuesta
- Normas base de FSMA

4. Controles Preventivos de Alimentos para Consumo Humano.

- ¿Qué son los controles preventivos?
- Alcance
- Exclusiones
- Análisis y Evaluación
- Verificación
- Acciones correctivas

5. Controles Preventivos de Alimentos para Consumo Animal.

- ¿Qué son los controles preventivos?
- Alcance
- Análisis y evaluación
- Verificación
- Acciones correctivas
- Exclusiones

6. Inocuidad de los Productos Agrícolas.

- Alcance
- Análisis y evaluación
- Verificación
- Acciones correctivas
- Exclusiones

7. Programa de Verificación de Proveedores Extranjeros.

- Alcance
- Análisis y evaluación
- Verificación
- Acciones correctivas
- Exclusiones

8. Acreditadores externos para su certificación.

- ¿Qué son los controles preventivos?
- Alcance
- Análisis y evaluación
- Verificación
- Acciones correctivas
- Exclusiones

9. Transporte Sanitario.

- Alcance
- Análisis y evaluación
- Verificación
- Acciones correctivas
- Exclusiones

10. Adulteración Intencional.

- Alcance
- Análisis y evaluación
- Verificación
- Acciones correctivas

11. Conclusiones.