SEMINARIO DE INNOVACIÓN

Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria (FSMA) y su Reglamento de Productos Frescos Inocuos (PSR)

2
HORAS

Avisame cuando haya fecha

Por ahora no hay fechas abiertas. Entrá a la página del curso, dejá tu correo en «Avisame cuando haya fecha» y te escribimos cuando abra la inscripción.

https://www.jenck.com/capacitacion/ley-de-modernizacion-de-la-inocuidad-alimentaria-fsma-y-su-reglamento-de-productos-frescos-inocuos-psr

Sobre el curso

A lo largo de la charla abordaremos las Subpartes del Reglamento PSR que involucra al agua de uso agrícola, así como los métodos aprobados por FDA y haremos hincapié sobre el tema de las unidades de reporte de los métodos aceptados por la FDA. La agenda será la siguiente: • FSMA. Antecedentes e introducción • Product Safety Rule (PSR). Reglamento de Inocuidad para el cultivo, cosecha, empaque, almacenamiento de productos agrícolas frescos para el consumo humano en su Subparte E (agua de uso agrícola) y N (metodologías aceptadas por FDA). UFC vs NMP • Cronología y fechas de cumplimiento

A quién está dirigido

Profesionales, Analistas, Técnicos, Estudiantes, interesados en la problemática del análisis de aguas y/o en la problemática ambiental.