



AGROSERVICIOS ESPECIALIZADOS EN LA  
PRODUCCIÓN AGROPECUARIA SC

FSPCA

FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE

Te invitan a participar en el **Curso-Taller Empresarial:**

## ELABORACION DE PLANES DE INOCUIDAD PARA EMPACADORAS Y PROCESADORAS PRODUCTOS AGRICOLAS basado en la norma 21CFR117 del FSMA

Los participantes recibirán manuales de procedimientos, formatos de registros y  
diversos documentos **necesarios para :**

- Integrar su equipo de inocuidad
- Aplicar su programa de Buenas Prácticas de Manufactura (Sección B)
- Elaborar su Plan de inocuidad que incluye análisis de peligros y determinación de controles preventivos
- Revisar y definir los métodos de eliminación de patógenos aceptados por FDA
- Elaborar su Control preventivo de Sanitización
- Construir e implementar control preventivo de proveedores.
- Elaborar su Plan de retiro
- Prepararte para atender Auditorías calificadas de importadores e Inspecciones de oficiales del US-FDA.

### INFORMES E INSCRIPCIONES

Tel Ofic: 5550-16-68-06, Cel: 5530761895  
Correo: [formacion.agroespa@gmail.com](mailto:formacion.agroespa@gmail.com) e  
[info@agroespa.net](mailto:info@agroespa.net)

**COSTO: \$ 4,500.00 MXN**  
(+IVA con Factura).

**Incluye:** Cafetería, Certificado  
entrenamiento y manuales electrónicos

FOOD SAFETY PLAN

**8 Y 9 DE MARZO.**  
**ZAMORA, MICH**

Training Course

Mayor información, procedimiento de registro  
acreditaciones del curso revisa guía adjuntos