



AGROSERVICIOS ESPECIALIZADOS EN LA  
PRODUCCIÓN AGROPECUARIA SC

FSPCA

FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE

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

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

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

- Elaborar el Plan de Inocuidad requerido por la FDA.
- Armonizar su sistema HACCP** al reglamento de controles preventivos del FSMA (Congeladoras, procesadoras y alimentos térmicamente procesados)
- Generar evidencia para demostrar a su importador** que la **empresa cumple con el reglamento de controles preventivos del FSMA..**
- Generar evidencia suficiente y apropiada **para defender su plan de inocuidad ante una inspección de la FDA de los Estados Unidos**



FOOD SAFETY PLAN

**COSTO:** \$ 4,000.00 MXN(+IVA).

Incluye: Cafetería, Certificado  
entrenamiento y manuales electrónicos

**El certificado de entrenamiento te acredita como persona calificada bajo la modalidad de entrenamiento prevista en 117.4 (b) y (c)**

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

### **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)

Hotel Mesón del Valle

Zamora, Michoacán

3 y 4 de Mayo del 2019