



PERÚ

Ministerio de la Producción



Instituto Tecnológico de la Producción



CAPACITACIÓN EN PRODUCTIVIDAD Y TECNOLOGÍA PESQUERA:

Curso Oficial - Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano - FSMA / US FDA

OBTENGA SU CÓDIGO DE AUTORIZACIÓN COMO QUALIFIED INDIVIDUAL (QI)

QI

El programa del curso FSPCA se basa en la colaboración de las autoridades federales y estatales reguladoras (FDA), los investigadores de seguridad alimentaria, académicos y educadores y por último los representantes de la industria alimentaria de Estados Unidos.

El curso está diseñado para calificarte ante la US FDA, para gestionar los controles preventivos (PCQI) dentro de vuestra organización.

Expositora:



Nuri Gras Rebolledo

Instructor Líder en Controles Preventivos de Inocuidad de alimentos de la Alianza FSPCA - Consultor Experto en Calidad e Inocuidad de los Alimentos y Metrología Química para organismos internacionales como OIEA, FAO, OPS para América Latina y El Caribe. Director Técnico Consultora Food Intelligence Net-FINET. Chile.

Horario:

9:00 a.m. a 1:00 p.m.
2:00 p.m. a 6:00 p.m.
16, 17 y 18 de Noviembre
(Duración 24 horas: 8hr/día)

Certificación:

Código de Autorización como Qualified Individual (Qi)

Lugar:

Auditorio del Colegio de Ingenieros - Piura
Calle Las Dalias s/n esquina con Av. Las Palmeras.
Urbanización Los Geranios - Piura

Inversión:

S/. 1000.00 (Mil y 00/100 nuevos soles)
Precio incluido IGV

Banco de la Nación:

Instituto Tecnológico de la Producción
Cuenta Corriente: 00-000-281662
CCI: 01800000000028166207 ITP
Cuenta detracción: 00-007-035284

Informes:

mchavarri@itp.gob.pe
citepes_piura@itp.gob.pe
073-218610 / 943807586

CITE pesquero
Piura

www.itp.gob.pe



COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERÚ

