

APRENDA A EXPORTAR CON EXPORTADORES



HACIENDO DE GUATEMALA UN PAÍS EXPORTADOR

FSPCA: Controles Preventivos para la Producción de Alimentos Inocuos

Dirigido a:

- Profesionales que lideran los sistemas de inocuidad de alimentos en las empresas de procesamiento de alimentos, en especial en empresas que exportan a los Estados Unidos.
- Profesionales de empresas con planes de inocuidad con enfoque de riesgos que deseen reevaluar los planes HACCP y otros sistemas de gestión de la inocuidad.
- Autoridades y fiscalizadores de asuntos normativos y regulatorios del ámbito público privado.
- Consultores y auditores de Sistemas de Inocuidad Alimentaria

Objetivo:

Al final este curso el participante podrá:

- Cumplir con los requisitos de FSMA en relación a la formación de competencias del Personal Calificado en Controles Preventivos de Inocuidad de Alimentos.
- Familiarizarse con los requisitos y terminología establecida por FSMA en relación al Plan de Inocuidad Alimentaria.
- Implementar un Plan de Inocuidad Alimentaria efectivo, más allá del cumplimiento de las regulaciones para la protección de consumidores y el cumplimiento de requisitos de exportación al mercado de Estados Unidos.

Contenido del Curso:

Alianza de Controles Preventivos de Inocuidad de Alimentos (FSPCA)

- Qué es la Alianza de Controles Preventivos de Inocuidad de Alimentos, Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA)
- Capítulo 1: Introducción al curso y controles preventivos
- Capítulo 2: Revisión general de los planes de inocuidad alimentaria
- Capítulo 3: Buenas prácticas de manufactura y otros programas de prerrequisitos
- Capítulo 4: Peligros biológicos relacionados con los alimentos
- Capítulo 5: Peligros químicos, físicos y económicamente motivados
- Taller: Identificación de peligros
- Capítulo 6: Pasos Preliminares en el Desarrollo de los Planes de Inocuidad Alimentaria
- Capítulo 7: Recursos para los planes de inocuidad alimentaria
- Capítulo 8: Análisis de peligros y determinación de controles preventivo
- Taller: Análisis de peligros y determinación de controles preventivos
- Capítulo 9: Controles preventivos de procesos
- Capítulo 10: Controles preventivos de alérgenos de alimentos

- Capítulo 11: Controles preventivos de saneamiento
- Capítulo 12: Controles preventivos de la cadena de provisión
- Taller de controles preventivos
- Capítulo 13: Procedimientos de verificación y validación
- Capítulo 14: Procedimientos de mantención de registros
- Capítulo 15: Plan de retiro
- Taller: Plan de retiro
- Capítulo 16: Revisión general de regulaciones - buenas prácticas de manufactura actualizadas (BPMA), análisis de peligros y controles preventivos de inocuidad de alimentos basados en riesgo
- Discusión de talleres, herramientas de implementación de controles preventivos
- Estatus de otras regulaciones de FSMA

Información:

Lugar: AGEXPORT

Fecha y Hora:

Jueves 30 y viernes 31 de agosto de 8:00 a 17:00 y sábado 1 de septiembre de 8:00 a 12:00 hrs. 20.00

Total Horas:

Evento incluye:

- Material
- Diploma de participación ECE
- Certificado emitido por Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA)