

WORKSHOP

DAÑOS NO INTENCIONADOS Y DAÑOS INTENCIONADOS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

"Controles Preventivos"

"Adulteración de Alimentos por Fraudes Económicos"

Curso Abierto
Cd. De México



Objetivos del Programa

El programa ha sido diseñado para ayudar en el entendimiento de retos actuales en cuanto a la adulteración de alimentos de manera no-intencionada como intencionada.

Incluye medidas preventivas así como de acción correctiva en caso de detección de riesgos de acuerdo al contexto *control preventivo para alimentos con las bases vigentes de riesgos* ("HARPC" Sección 103 – Controles Preventivos) en las empresas , así como también el programa aborda bases vigentes "HACCP – HARPC" (y en NOM-251-SSA1-2009) , para la protección de marcas y empresas, a fin de brindar también la protección del consumidor.

El Programa incluirá situaciones que se presentan en la industria a nivel global en América, Europa, África, Medio Oriente, Euro Asia, Australasia y Asia Pacifico.

Este programa proporciona el conocimiento para evaluar la vulnerabilidad y desarrollar estrategias de mitigación y protección contra el fraude en la producción de alimentos.

Dos días de trabajo teórico-práctico

Dirigido a: Personal de inocuidad , calidad, compras
y gerentes de cadena de suministro.

ÍNDICE

**INTRODUCCIÓN A CONTROLES
PREVENTIVOS CON
BASES EN LOS ANÁLISIS DE RIESGOS,
INCLUYE:**

INTRODUCCIÓN

21 CFR 110, c-GMP, Modernización de los
Requisitos
21 CFR 120, c-HACCP
HARPC, Controles Preventivos §21 CFR
117,
Control Daño Intencionado y Alérgenos
INTEGRIDAD en ÉTICA (1B)

PLANIFICACIÓN CONTEMPORÁNEA e INOUIDAD

Enfoque de Procesos
Procesos y Temas Críticos
Alineación de Políticas, Procedimientos y
Estándares
(explícitos, implícitos, descriptivos,
prescriptivos y otros)

FSMA Marco Regulatorio incluyendo c-
GMP, PRP y BPM

Validación
"FSMA" SECCIÓN 301 "FSVP"

PLANIFICACIÓN y PLAN
Leyes Estatutarias y Marco Regulatorio
Planificación y Proyecto, General
Consideraciones en la Gestión Implantada
- Controles
Acuerdos Contractuales y
Adoctrinamiento



Protocolo para la Aprobación del Programa



GlobalNet Certification
Committee, GCC
Recognition Program

Actividad

Calificación

Participación en clase / aula...

individual

Prueba escrita

individual

**PROGRAMA IMPARTIDO EN IDIOMA ESPAÑOL Y
DISPONIBLE TAMBIEN COMO CURSO CERRADO
"IN HOUSE"**

INFORMES E INSCRIPCIONES

GLOBAL

Global Systems & Enterprise Solutions

Incluye

- Horario de 09:00 a 18:00 hrs.
- 16 hrs. Teórico – Prácticas (2 Días)
- Material de Trabajo en Español
- Evaluación
- Diploma - Certificado
- Coffee - Breaks
- Comidas



+ 52 (55) 7694.2987

capacita@globelmex.com

<http://www.globelmex.com>