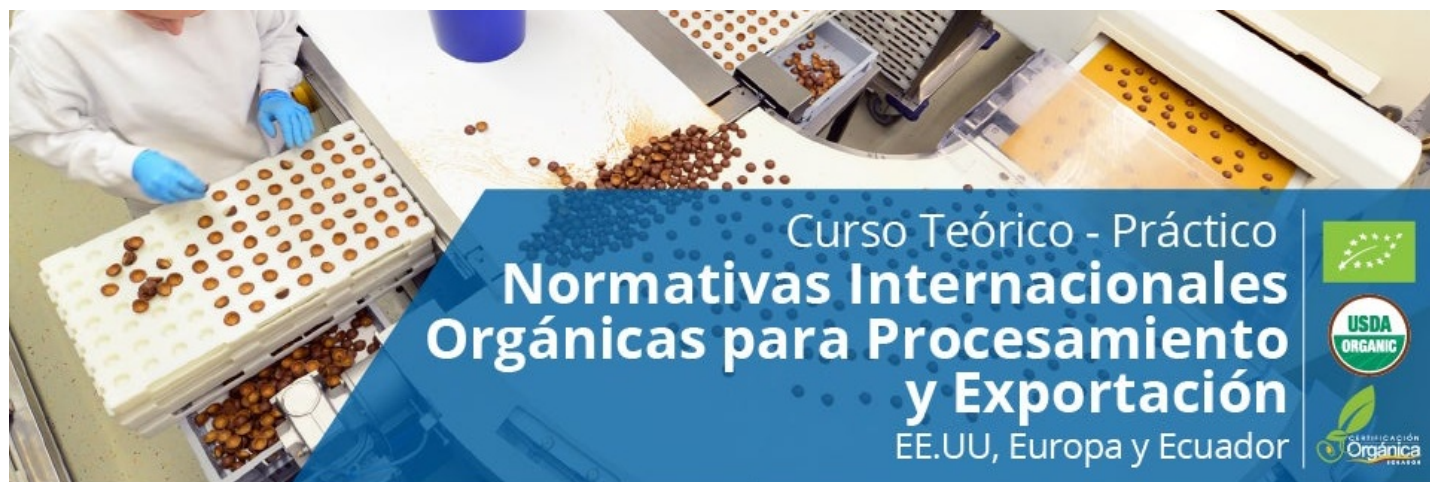


Ecuador: Curso Normativas Orgánicas para Procesamiento, Comercialización y Exportación



INVERSIÓN

El objetivo del curso que se realizará en Quito, Ecuador, es proporcionar a los participantes los conocimientos para que sean capaces de conocer y analizar las Normativas Orgánicas de la Unión Europea, Estados Unidos, y Ecuador, con respecto al procesamiento, comercialización y exportación de productos orgánicos.

Información de entrenamiento

Capacitación teórica - práctica

Todo operador que procese alimentos con la denominación de orgánico, ecológico ó biológico y los comercialice a nivel nacional o internacional deberán cumplir con las normativas vigentes de sus respectivos mercados.

En procesamiento orgánico más que una obligación o exigencia es una responsabilidad asegurar que el producto cumpla con los requerimientos y exigencias gubernamentales, privadas y del consumidor; garantizando la seguridad del alimento en términos de higiene e inocuidad y cumplimiento normativo.

Las cadenas de supermercados nacionales e internacionales exigen cada vez mayor control de higiene e inocuidad, correcto etiquetado, especificación de ingredientes, entre otras. Por lo que es necesario conocer las normas, bases y criterios de las respectivas normativas para Europa, Estados Unidos y Ecuador.

Contenido del Curso

- Aspectos generales de cumplimiento normativo orgánico (Europa, EE.UU y Nacional)
- Requerimientos para la certificación de plantas de procesamiento (convencionales y orgánicas)
- Puntos críticos de control en procesamiento orgánico
- Sustancias o aditivos permitidos y prohibidos

Kiwa LATAM

lat.americalatina@kiwa.com
+593 3 2 994 020 / 021 / 022

- Procedimiento obtención Certificados de Exportación
- Recetas, ingredientes y etiquetado de productos
- Visita a Planta de Procesamiento

Objetivos

El objetivo del curso es proporcionar a los participantes conocimientos para que sean capaces de:

- Conocer y analizar las Normativas Orgánicas de la Unión Europea, Estados Unidos, y Ecuador, con respecto al procesamiento, comercialización y exportación de productos orgánicos.
- Analizar e identificar productos, ingredientes y sustancias permitidas, restringidas y prohibidas para procesos orgánicos.
- Verificar requerimientos y programas de aseguramiento y cumplimiento normativo. Composición, status y etiquetado.
- Realizar adiestramiento práctico para complementar conocimientos teóricos.

Dirigido a

- Implementadores, asesores y consultores que operan y son responsables del procesamiento de alimentos y aseguramiento de higiene, inocuidad y seguridad de productos agroindustriales.
- Profesionales, técnicos, productores del sector agroindustrial, responsables del procesamiento, comercialización y exportación de productos elaborados y semi-elaborados.
- Personal docente, estudiantes y demás personas vinculadas al procesamiento de alimentos y el aseguramiento de la higiene, inocuidad y seguridad de alimentos.

Conocimientos previos

- Conocimientos básicos de inocuidad alimentaria.

Kiwa LATAM

lat.americalatina@kiwa.com
+593 3 2 994 020 / 021 / 022



Información práctica

Idioma del curso

El curso será impartido en español de América Latina.

Aprobación del curso

Para tener derecho al certificado de participación los participantes deberán obtener el 100% de asistencia y haber alcanzado el 60% de la calificación global del curso. Los aspectos a ser evaluados son los siguientes:

- Cumplimiento de talleres y actividades grupales e individuales.
- Asistencia y cumplimiento actividades durante la fase práctica.
- Entrega de trabajos individuales.

Kiwa LATAM

lat.americalatina@kiwa.com
+593 3 2 994 020 / 021 / 022





Fechas y ubicaciones

Lugar:

Quito – Hotel Akros

Fecha:

11 al 13 / Septiembre / 2019

Inversión:

\$349 + IVA

5% de descuento por la inscripción de 2 personas

10% de descuento a estudiantes

Kiwa LATAM

lat.americalatina@kiwa.com

+593 3 2 994 020 / 021 / 022

