

Formación Principios HACCP



Este curso se desarrollará en línea y tiene enfoque teórico-práctico, ya que incluirá talleres que tienen el objetivo de reafirmar y evaluar la apropiación de los conocimientos adquiridos.

Información de entrenamiento

Introducción

Este curso se desarrollará en línea y tiene enfoque teórico-práctico, ya que incluirá talleres que tienen el objetivo de reafirmar y evaluar la apropiación de los conocimientos adquiridos. Está dirigido a personas que requieran conocer los fundamentos necesarios para la implementación de HACCP/APPC (Hazard Analysis Critical Control Point/Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en plantas de clasificación, selección, procesamiento, empaque de alimentos para el consumo local y de exportación. También ilustrará a los participantes sobre el marco legal colombiano relacionado con inocuidad alimentaria, incluyendo las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), por ejemplo la Resolución 2674/2013 (caso Colombia).

Contenido del Curso

- Introducción
- Conceptos básicos sobre inocuidad alimentaria-Tipos de contaminantes
- Certificaciones relacionadas con inocuidad alimentaria
- Marco general regulatorio Colombia y Ecuador relacionado con inocuidad alimentaria
- Resolución 2674/2013 (caso Colombia) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- Peligro y Riesgo en inocuidad alimentaria
- Los 12 pasos de HACCP: 5 tareas preliminares y 7 principios
- Talleres prácticos
- Examen

Kiwa LATAM

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

Objetivos

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

- Cumplir con uno de los requisitos establecido por GLOBALG.A.P para ser aprobado como Inspector Interno y/o Auditor Interno de grupos de productores (Opción II).
- Identificar los elementos fundamentales para asegurar la inocuidad de los productos a través de la cadena agroalimentaria.
- Conocer la base normativa a nivel local e internacional referente a inocuidad alimentaria.
- Identificar los principios básicos para la implementación de las BPM y HACCP.

Dirigido a

- Implementadores y auditores internos de HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) y BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) en plantas de clasificación, selección, procesamiento, empaque de alimentos para el consumo local y de exportación.
- Todas aquellas personas que tengan interés en conocer y aplicar conocimientos básicos relacionados con inocuidad en empresas de la cadena agroalimentaria.

Conocimientos previos

- Formación teórica y/o práctica básica en inocuidad de alimentos.
- Conocimientos básicos y acceso a TICs (Tecnologías de Información y Comunicación)
- En caso de que el participante tenga como objetivo cualificarse como **Inspector Interno y/o Auditor Interno** para GLOBALG.A.P. se recomienda que revise los demás requisitos establecidos para este fin y que se encuentran en el documento "Reglamento General Parte II – Reglas para los Sistemas de Gestión de la Calidad", disponible en la página web de GLOBALG.A.P. (www.globalgap.org).

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 cumplir con el 100% de asistencia.

Para obtener el certificado de aprobación del curso los participantes deberán obtener como mínimo calificación del 80% en las actividades y examen escrito, además del 100% de asistencia.

Perfil del Expositor

Luis Alejandro Franco Pastrana

- Gerente Kiwa Colombia
- 13 años como auditor de la cadena agroalimentaria (normas orgánicas, Buenas Prácticas Agrícolas y sociales).
- Auditor en Colombia, Alemania, México y Ecuador.
- Conferencista y formador de inspectores internos en normas orgánicas, y GLOBALG.A.P. IFA
- Aprobación del curso "Individuo calificado en controles preventivos" y "PSA Grower Training Course" de acuerdo con currículo estandarizado reconocido por FDA.

Kiwa LATAM

lat.americalatina@kiwa.com

+593 3 2 994 020 / 021 / 022





Fechas y ubicaciones

Lugar:

Curso Virtual | Plataforma GoToWebinar

Horario:

09H00 a 13H00

Fecha:

30 de noviembre al 01 de diciembre

Inversión:

\$ 230.000 pesos + IVA

(Precio especial de \$210.000 + IVA para clientes de Kiwa BCS y grupos de 3 o más personas)

Para inscripciones, por favor contactarse con:

Jessica.Reyes@kiwa.com

+57 323 571 7564

Kiwa LATAM

lat.americalatina@kiwa.com

+593 3 2 994 020 / 021 / 022

