



RQ

TEMARIO

CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS
CÁRNICOS – USDA

RQ

CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS – USDA

DURACIÓN:
24 horas

**Certificado de aprobación con reconocimiento Global Standards.
Constancia de participación.**

A nivel mundial, la inocuidad alimentaria es un importante tema de salud pública. El Departamento de Agricultura de EUA (USDA, por sus siglas en inglés), ha difundido herramientas que permiten que el comercio de animales vivos y productos pecuarios se lleve a cabo de manera segura, eficiente y oportuna a través de políticas de seguridad alimentaria, controladas por el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria, que protegen la salud pública y que facilitan la comercialización de productos.

La vigilancia a través de estas Certificaciones constata que el producto destinado a la exportación cumple tanto con los requisitos de seguridad alimentaria de Estados Unidos, así como con los requerimientos del país importador. La forma en que EUA define la seguridad alimentaria es primordial para la comprensión de inocuidad de alimentos de su país y la marca “inspeccionado por el USDA” significa un producto seguro y de alta calidad para los consumidores. Por ello es vital garantizar que los productos cárnicos hayan sido elaborados de acuerdo con las leyes y reglamentaciones de los Estados Unidos y requisitos de exportación de productos cárnicos y avícolas establecidos por países extranjeros. Lo más importante es preservar la INOCUIDAD de los alimentos.

Este curso le permitirá identificar las regulaciones en materia de seguridad alimentaria en productos cárnicos, lo cual le preparará para lograr un mayor éxito en sus procesos de certificación.



OBJETIVOS

En este curso se revisará:

- El flujo técnico y comercial en el proceso de certificación de cárnicos.
- Familiarizarse con la documentación para la aplicación de trámites en una Certificación USDA.
- Conocer medidas preventivas y controles administrativos relacionados.



PRERREQUISITOS

- Conocimientos básicos de la industria pecuaria y/o cárnica.
- Conocimientos básicos relacionados con regulaciones de exportación.



DIRIGIDO A

Personal que requiera aplicar trámites o estén en proceso de certificar una organización de la Industria de Productos Cárnicos, entre los cuales pueden ser:

- Productores de cárnicos.
- Responsables legales en la industria de cárnicos.
- Responsables de las Regulaciones Agropecuarias en Plantas Procesadoras de Cárnicos.
- Supervisores de plantas procesadoras.
- Establecimientos exportadores.
- Personal de aduanas, puntos de inspección y/o logísticos que interactúan con el proceso de exportación de cárnicos.
- Empleados de campo que realizan labores de inspección y cumplimiento, o que realizan evaluaciones de sistemas de inocuidad.
- Consultores.



TEMARIO

CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS USDA

1. Terminología utilizada en *Food Safety* o en Inocuidad de los Alimentos.
2. Introducción al Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos – FSIS/USDA.
3. Aplicación de las condiciones técnico-sanitarias.
4. Comercio bilateral / Estructura organizacional de USDA en México.
5. Comunicación entre oficinas gubernamentales como herramienta para facilitar el comercio.
6. Regulaciones federales y procedimientos aplicables.
7. Certificación.
8. Tipos de marcas de inspección con sello oficial.
9. Directrices y requisitos de importación y exportación / Proceso de aplicación.
10. Formularios de inspección 9060.
11. Beneficios al utilizar la Certificación electrónica para el comercio seguro de cárnicos y animales vivos.



CERTIFICACIONES



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares nacionales e internacionales. Los participantes que lo aprueban de manera satisfactoria recibirán un certificado de validación de competencias avalado por GlobalSTD.



CONTÁCTANOS

 LADA SIN COSTO
800 277 6242

 info@globalstd.com

online.globalstd.com

