



SISTEMA BAP

**BUENAS PRÁCTICAS DE ACUICULTURA BAJO LA
NORMA PARA PROCESAMIENTO DE PESCADOS
Y MARISCOS V.5.1**



SISTEMA BAP BUENAS PRÁCTICAS DE ACUICULTURA BAJO LA NORMA PARA PROCESAMIENTO DE PESCADOS Y MARISCOS V.5.1

DURACIÓN:
8 horas

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

Este curso está diseñado para que el participante pueda identificar y aplicar las Buenas Prácticas Acuícolas definidas en la Norma para Procesamientos de Pescados y Mariscos, y pueda obtener productos alimenticios que cumplan con la legalidad, inocuidad y calidad, realizando las actividades, cuidando de la salud y seguridad de las personas, del medio ambiente y propiciando la responsabilidad social.



OBJETIVOS

- Conocer y comprender los requerimientos definidos en la Norma para procesamiento de pescados y mariscos.
- Identificar los procesos clave de la Norma para Procesamiento de Pescados y Mariscos.
- Conocer los principales cambios que tuvo la versión 5.1 con respecto a la 5.0.



DIRIGIDO A

Personal interesado en conocer, implementar, auditar y/o asesorar los requerimientos de la Norma para Procesamiento de Pescados y Mariscos (pescados, crustáceos, moluscos, equinodermos y medusozoa) tales como:

- Operadores y supervisores de granjas.
- Gerentes de granjas.
- Auditores.
- Consultores.



PRERREQUISITOS

- HACCP.
- Normatividad aplicable (local y/o extranjera).



TEMARIO

INTRODUCCIÓN.

CAMBIOS PRINCIPALES ENTRE LAS VERSIONES 5.0 Y 5.1.

REQUISITOS GENERALES.

1. Gestión Regulatoria.
2. Sistema de Gestión de Calidad.
3. Gestión de Inocuidad Alimentaria.
4. Gestión de la Verificación.
5. Requisitos de la Responsabilidad Social.
6. Salud y Seguridad Ocupacional del Personal.
7. Bienestar de los Animales.
8. Administración de la Trazabilidad.



CERTIFICACIONES



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares nacionales e internacionales. Los participantes que lo aprueben 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

