



## TEMARIO

---

### REQUERIMIENTOS SISTEMA BAP

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



## REQUERIMIENTOS 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 Global Standards.



## CONTÁCTANOS

---

 **LADA SIN COSTO**  
**800 277 6242**

 [info@globalstd.com](mailto:info@globalstd.com)

[online.globalstd.com](http://online.globalstd.com)

