



TEMARIO

SISTEMA BAP

BUENAS PRÁCTICAS ACUÍCOLAS PARA EMPRESAS
PRODUCTORAS DE ALIMENTOS TERMINADOS V3.2



SISTEMA BAP

BUENAS PRÁCTICAS ACUÍCOLAS PARA EMPRESAS PRODUCTORAS DE ALIMENTOS TERMINADOS V3.2

DURACIÓN:
16 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 que se aplican a las instalaciones que procesan y fabrican alimentos terminados para la acuicultura de peces, crustáceos y otros animales acuáticos y terrestres. De esta manera, el participante podrá identificar los procesos más importantes que garanticen la legalidad, inocuidad y calidad. También le permitirá planear las actividades para la obtención de los alimentos asegurando el cuidado 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 el procesamiento y fabricación de alimentos terminados para la acuicultura.
- Identificar los procesos clave de la Norma para la obtención de alimentos terminados inocuos, de calidad y que cumplan con la legalidad.
- Conocer los principales requisitos a implementar durante el procesamiento y fabricación de alimentos terminados para la acuicultura para garantizar el cuidado de la salud y seguridad de las personas, del medio ambiente y poder propiciar la responsabilidad social dentro de la Organización.
- Conocer los principales cambios de la versión 3.2 con respecto a la 3.1.



DIRIGIDO A

- Personal interesado en conocer, implementar, auditar y/o asesorar los requerimientos de la Norma para procesamiento y fabricación de alimentos terminados para la acuicultura como peces, crustáceos y otros animales acuáticos y terrestres, tales como:
- Operadores y supervisores de plantas procesadoras de alimentos terminados para animales acuáticos.
 - Gerentes de plantas procesadoras de alimentos terminados para animales acuáticos.
 - Auditores.
 - Consultores entre otros.



PRERREQUISITOS

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



TEMARIO

INTRODUCCIÓN

PRINCIPALES CAMBIOS DE LA NORMA V3.2 VS. 3.1

REQUISITOS GENERALES

1. Gestión Regulatoria (Derechos de propiedad y cumplimiento normativo).
2. Inocuidad alimentaria (HACCP y Buenas Prácticas de Manufactura).
3. Comunidad (Relaciones comunitarias, relaciones y seguridad laboral).
4. Ambiente (Sostenibilidad de insumos clave: harina de pescado, aceite de pescado, soya y aceite de palma).
5. Ambiente (Almacenamiento y eliminación de suministros).
6. Ambiente (Gestión de residuos y uso de recursos).
7. Trazabilidad (Requisito de mantenimiento de registros).



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

online.globalstd.com

