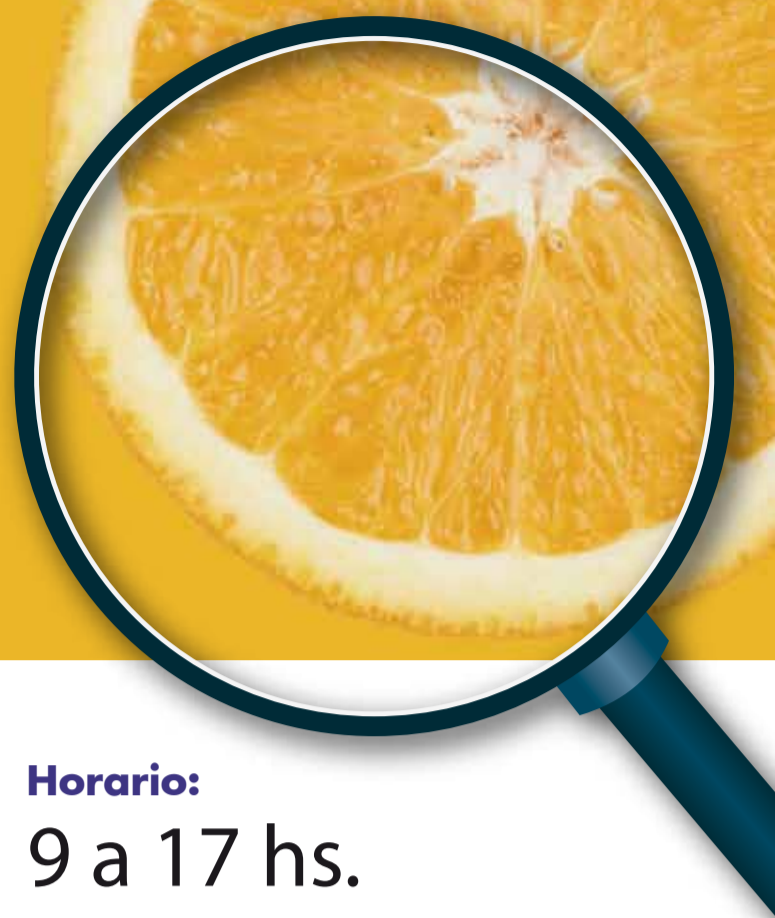


HARPC - Análisis de Peligros y Controles Preventivos basados en Riesgo - BRC vs7



25 y 26
Setiembre

Propósito y público objetivo

El propósito de este curso es capacitar personal técnico y de calidad de sitios que necesitan ser capaces de establecer e implementar un sistema de seguridad alimentaria que incluya un análisis de riesgos y controles preventivos basados en el riesgo HARPC.

El curso está dirigido a directores técnicos de alimentos, gerentes de calidad y equipos de gestión de seguridad alimentaria que necesitan desarrollar e implementar un plan de seguridad alimentaria que cumpla con los requisitos de las buenas prácticas de fabricación y análisis de riesgos y riesgo- Basado en controles preventivos para la regulación de alimentos humanos. USA HARPC

El curso se centra en la alineación del BRC Global Standard para la Seguridad Alimentaria y la Ley de Modernización de la Seguridad Alimentaria (FSMA) (21 CFR §117) con respecto al plan de seguridad alimentaria.

Este curso sugiere métodos para que los sitios puedan adaptar un plan de seguridad alimentaria (HACCP) para cumplir con los requisitos de análisis de riesgos de la FSMA y los controles preventivos basados en el riesgo (HARPC).

Este curso NO es un sustituto del plan de estudios de los controles preventivos de la FDA.

Pre-requisitos del curso

Los participantes

- Deben tener conocimiento y experiencia previa en HACCP y BRC Global Standard for Food Safety vs7
- Deben haber leído y tener conocimientos de la Ley de Modernización de la Seguridad Alimentaria (FSMA) (21 CFR §117) con respecto al plan de seguridad alimentaria.
- Deben traer una copia de BRC Global Standard for Food Safety vs7 con ellos al curso de entrenamiento. Esta información está disponible para descargar gratuitamente de la Librería BRC (www.brcbookshop.com), o se pueden adquirir copias impresas (con guía integral) de la librería BRC.

Examen

Este es un curso oficial de BRC Educate y por tanto se deben cumplir las etapas de Registro previo al curso para acceder al examen y certificado.

Capacidad del curso

16 participantes

Informes / Inscripciones:
Teléfono: 2600 0165 Int. 1347
E-mail: capacitacion@lsqa.com

Horario:

9 a 17 hs.

Inversión:

\$11.500 + IVA

Lugar:

Latu

Contenido

Lo más importante del curso es que el público objetivo son los responsables de Programas de inocuidad alimentaria y Consultores de Empresas que ya cuentan con BRC Food vs7 y que al ser exportadores a USA deben adecuar su HACCP al nuevo concepto del FSMA –HARPC

En cuanto al Contenido de Módulos

- Normativas Base de referencia y su alcance
- Información sobre el concepto HARPC y su aplicación práctica
- Diferencias de responsabilidades del programa de inocuidad
- Comparación BRC Food vs HARPC clausula a clausula
- Temas particulares en: control de Proveedores, gestión de Alérgenos, programas de Sanitización, controles de Procesos, Programa de recall
- Diferencias documentales y Registros

Aceptamos:

