

SEAFOOD HAZARDS

SEAFOOD HACCP ALLIANCE TRAINING

ANFACO-CECOPESCA
19 y 20 de febrero de 2019

www.anfaco.es
T.986 469 301
formacion@anfaco.es

INFORMACIÓN GENERAL

Lugar impartición:	ANFACO-CECOPESCA Crt. Colexio Universitario, 16 36310 Vigo - Pontevedra
Fechas:	El 19 y 20 de febrero de 2019
Horario:	Martes de 9:00 a 14:00 y de 15:00 a 18:00 Miércoles de 9:00 a 14:00 y de 15:00 a 18:00
Duración:	16 horas
Precio sin I.V.A.:	Asociado ANFACO-CECOPESCA: 710€ No asociado ANFACO-CECOPESCA: 800€
Precio sin I.V.A. con descuento	Asociado ANFACO-CECOPESCA 10% de descuento: 639€ No asociado ANFACO-CECOPESCA 10% de descuento: 720€
Bonificable*:	Bonificación parcial del coste del curso (ANFACO-CECOPESCA puede realizar estos trámites sin coste adicional). BONIFICACIÓN: 208€/ALUMNO <i>* Siempre que la empresa pueda acogerse a esta modalidad.</i>
Impartición:	Dra. Tania A. Martínez, PhD. Con amplia experiencia docente y prácticas. Cuenta con los reconocimientos necesarios por parte de FDA. IMPARTICIÓN EN CASTELLANO.
Que incluye el precio:	- Realización de exámenes - Diploma OFICIAL acreditativo emitido por la FDA (EEUU) valorado en 50\$. - Comida y café los dos días del curso
Más información:	Adolfo Domínguez. Teléfono: 986 469 301 / 986 469 303 formacion@anfaco.es o adolfo@anfaco.es
Descuentos	Los ex alumnos de ANFACO-CECOPESCA de cursos con homologación FDA de anteriores ediciones (PCQI, BPCS, SEAFOOD HACCP, SANITIZACIÓN...) contarán con un 10% de descuento sobre el precio.
OTROS	La documentación del curso será enviada en formato electrónico una vez formalizada la inscripción y no se proporcionará físicamente el día de la formación.

OBJETIVOS DE LA ACCIÓN FORMATIVA:

Programa diseñado en base al requerimiento por la FDA de los EEUU, para las empresas que están en los sectores de distribución, manipulación, producción, empaque y/o almacenamiento de productos pesqueros.

PROGRAMA FORMATIVO:

DÍA 19

Capítulo 1: INTRODUCCION

- Propósito del curso.
- Relación entre la Alianza/AFDO/ FDA.
- Introducción al HACCP en Seguridad alimentaria.

Capítulo 2: PROGRAMA DE PRE-REQUISITOS Y PASOS PRELIMINARES

- Revisión de los programas previos a la implementación del HACCP.
- Diferencias entre los procedimientos estándares de operaciones sanitarias (SSOP), buenas prácticas de manufactura (BMP) y los HACCP.
- Introducción a los pasos preliminares para el desarrollo de un programa de HACCP (Peligros de pescados y mariscos en seguridad alimentaria).
- Peligros biológicos (revisión de los tipos de peligros, controles y consideraciones).
- Peligros químicos (revisión de los tipos de peligros, controles y consideraciones).
- Peligros físicos (revisión de los tipos de peligros, controles y consideraciones).
- Introducción a la guía de HACCP en la industria del FDA.

Capítulo 3: PREPARACION DE UN ANALISIS DE PELIGROS (HACCP)

- Modelo de procesos. Porque y como se realiza un análisis inicial de peligros.
- Como incorporar y referenciar la guía del FDA de Peligros en la Industria.
- Introducción del Análisis de Peligros.

Capítulo 4: PUNTOS CRITICOS DE CONTROL

- Definir que es un Punto Crítico de Control (CCP's).
- Continuación del modelo de enseñanza para identificar los CCP's.

- Discutir el modelo del “Árbol de decisión”.
- Uso de ejemplos de modelos adicionales

Capítulo 5: COMO ESTABLECER LOS LIMITES CRITICOS:

- Definir y enumerar los Limites Críticos (CL's).
- Introducir los CL's en la forma del análisis de peligros (HACCP).
- Referencia a la guía del FDA.
- Discutir el uso de los limites operativos.

Capítulo 6: MONITOREO DE LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL.

- Procedimientos del desarrollo del monitoreo. Ejemplos.
- Definir y explicar el propósito del monitoreo.
- Modelos adicionales de los protocolos de HACCP y de Saneamiento.

DÍA 20

Capítulo 7: ACCIONES CORRECTIVAS:

- Definir y explicar la necesidad de acciones correctivas predeterminadas.
- Casos prácticos. Ejemplos.
- Plantillas y modelos.

Capítulo 8: COMO ESTABLECER PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACION:

- Definición de verificación.
- Completar casos prácticos de análisis de HACCP. Modelos y ejemplos prácticos.
- Procedimientos y parámetros de verificación/inspección por FDA.
- Frecuencia de la verificación.

Capítulo 9: PROCEDIMIENTOS PARA LA DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS:

- Procedimientos de control para documentación y registros. Modelos y ejemplos.
- Documentación y registro válido y viable.
- Distinción entre un HACCP y SSOP (Documentación/registros de saneamiento) y requisitos.
- Almacenamiento de documentación/registro (copias físicas y electrónicas).

Capítulo 10: REVISION DE LA REGULACION GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y ANALISIS DE PELIGROS DE PESCADOS Y MARISCOS:

- Revisión de los aspectos importantes en la industria.
- Describir la relación entre el HACCP y otras directivas.

Capítulo 11: RECURSOS PARA PREPARAR UN HACCP.

- Revisión e introducción a las sesiones prácticas
- Desarrollo de las sesiones en grupo para el desarrollo de los HACCP
- Recomendaciones y conclusiones.

DESTINATARIOS: Formación dirigida a consultores, auditores, técnicos y responsables de departamento de calidad de industria alimentaria y afines, interesados en completar sus conocimientos sobre la temática. Principal interés para empresas que exportan a EEUU para cumplimiento de requisitos de FDA.

LUGAR, FECHAS Y HORARIOS: El curso se celebrará en las instalaciones de ANFACO-CECOPESCA (Vigo) los días 19 y 20 de febrero de 9:00 a 14:00 y de 15:00 a 18:00

EQUIPO DOCENTE: Dra. Tania Martínez. Director DEMOS Global Group especializados en Seguridad Alimentaria en EEUU desde hace más de 25 años. Cuenta con una amplia experiencia docente e instructora autorizada (Lead Instructor) y PCQI, bajo la Ley FSMA del FDA.

OBTENCIÓN DEL CERTIFICADO: Para superar la acción formativa se exigirá una asistencia del 100% de las sesiones y superar las pruebas de evaluación. **Se obtendrá un certificado por parte de la FDA valorado en 50\$ incluido en el coste de la Acción Formativa, así como las tasas correspondientes y la gestión ante la Alianza.**

COSTE DE LA ACCIÓN FORMATIVA POR ALUMNO/A:

- **710€ + I.V.A.** para empresas Asociadas a ANFACO-CECOPESCA
- **639€ + I.V.A.** para empresas Asociadas ANFACO-CECOPESCA con un 10% de descuento
- **800€ + I.V.A.** para empresas No Asociadas a ANFACO-CECOPESCA
- **720€ + I.V.A.** para empresas No Asociadas a ANFACO-CECOPESCA con un 10% de descuento

El coste del curso incluye:

- ✓ Certificado OFICIAL emitido por FDA.
- ✓ Tasas y gestión administrativa para la obtención del certificado ante la ALIANZA.
- ✓ Café y Almuerzo los dos días del curso.
- ✓ Gestiones para la bonificación de la Acción Formativa (cuando las empresas puedan acogerse a esta modalidad)

FUNDACIÓN ESTATAL (Antigua Tripartita): la formación podrá ser bonificada por parte de ANFACO sin coste adicional. Se trata de una bonificación parcial del curso a razón de 208€ por alumno.

INSCRIPCIÓN:

El plazo de inscripción estará abierto hasta el miércoles 12 de febrero o hasta cubrir las 15 plazas disponibles.

1. Cumplimentar ficha de inscripción: [AQUI](#)
2. Enviar copia del justificante de pago a formacion@anfaco.es. El pago (**precio del curso + I.V.A. correspondiente**) deberá efectuarse por transferencia bancaria al **nº de cuenta ABANCA: IBAN ES53 2080 0501 1930 4003 5683:**
 - Destinatario ANFACO-CECOPESCA
 - Referencia “Nombre COMERCIAL de empresa + Curso SEAFOOD HAZARDS febrero 2019”.

Más información: Departamento de Formación, Tel. 986 469 301 o en los siguientes correos electrónicos: formacion@anfaco.es / adolfo@anfaco.es

IMPORTANTE: Si tras la formalización de la inscripción se desea, por cualquier circunstancia, cancelar la misma, ésta deberá realizarse por escrito con una antelación mínima de 7 días naturales al inicio del curso, para que proceda el reembolso gratuito de la matrícula abonada.

No obstante, si se solicitase la cancelación de la inscripción con menos de 7 días naturales previos al inicio del curso, no se procederá al reembolso de la matrícula.

ANFACO-CECOPESCA se reserva el derecho de anular el curso de no alcanzarse un mínimo de 8 participantes.