SEAFOOD HACCP ALLIANCE

Seafood Hazard Analysis & Critical Control Point

Curso oficial reconocido por la FDA



Curso "Seafood HACCP Alliance"

La formación Seafood HACCP Alliance está diseñada para cumplir con los requisitos de capacitación bajo la regulación HACCP obligatoria de la FDA. El curso está dirigido a las personas involucradas en

la manipulación, procesamiento, empaque, almacenamiento, transporte y distribución del pescado y productos pesqueros.

Objetivos del Curso:

Realizar un análisis de peligros y revisar el sistema HACCP, aplicar las mejoras en su diseño y operación, así como cumplir con los requisitos para ser individuo cualificado según la regulación HACCP de pescados y mariscos.

Contenido del Curso:

- Capítulo 1: Bienvenida y objetivos del curso.
- Capítulo 2: Programas de prerrequisitos.
- Capítulo 3: Pasos preliminares para HACCP.
- Capítulo 4: Peligros que afectan la inocuidad de mariscos y pescados.
- Capítulo 5: Análisis de peligros.
- Capítulo 6: Determinación de los Puntos Críticos de Control.
- Capítulo 7: Establecimiento de los límites críticos.
- Capítulo 8: Monitoreo de los Puntos Críticos de Control.
- Capítulo 9: Acciones correctivas.
- Capítulo 10: Determinación de los procedimientos de verificación.
- Capítulo 11: Procedimiento de mantenimiento de registros.
- Capítulo 12: Norma HACCP para pescados y mariscos.
- Conclusiones y recomendaciones finales.

Fecha y Lugar

5, 6 y 7 de Noviembre de 2024 en Huelva

Duración

16h

3 días de 8am a 14:30pm

Precio*

900 € (+IVA)

Formación, Manuales y Certificado



Organiza:

GOCA Consulting, consultores especializados en el mercado EE.UU.



Imparte:

José Luis Gómez, Microbiólogo e Instructor Líder para PCQI - FSVP - PSA -Seafood HACCP -BPCS.



Aprobado por:

AFDO (Association of Food and Drugs

*Bonificación parcial/ total del coste del curso a través de FUNDAE.