



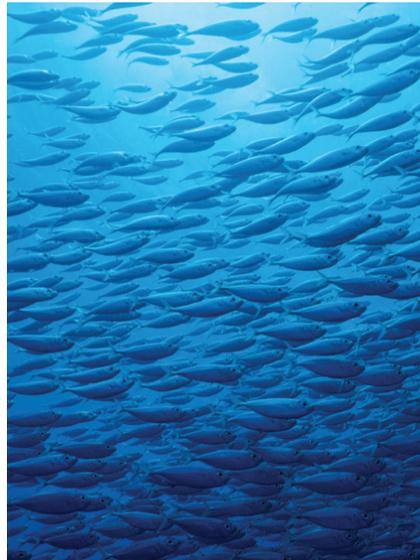
CURSO
GMP+ FC 2020



CURSO

GOOD MANUFACTURING PRACTICES + FEED CERTIFICATION 2020

Este esquema de certificación de alimentos para animales documenta los soportes para suministrar alimentos seguros en todo el mundo. Mediante el cumplimiento de los requerimientos establecidos por el GMP+ International y por toda la comunidad GMP+.



OBJETIVO:

Todos los Establecimientos que recién se incorporen a este Estándar deberán aplicar la nueva versión GMP+ FC 2020. Los Establecimientos que están certificados deberán actualizar sus Manuales de Calidad adecuándolos a las nuevas exigencias de este Estándar que entrará en vigor el año 2024 quedando en desuso la versión vigente en este momento.

SYLLABUS:

Módulo 1:

- Otros Estándares de Certificación de Piensos
- Objetivos Esquema GMP+
- Estructura GMP+ 2020
- Marco de Referencia/Framework
- Documentos de soporte
- Requerimientos para empresas GMP+ FSA.
- Requerimientos para organismos de certificación
- Soporte
- Alcance de la Norma
- Referencias Normativas
- Contexto de una empresa certificada en GMP+
- Conocimiento de la legislación de alimentos para animales
- Necesidades y Expectativas de las partes interesadas
- Alcance del FSMS
- Sistema de Gestión de la Seguridad de los Piensos
- Liderazgo

- Política de Seguridad de los piensos
- Comunicación de la Política de Seguridad Alimentaria
- Funciones, Responsabilidades y Autoridades

Módulo 2:

- Responsabilidades del líder del FSMS
- Responsabilidades del Equipo de validación
- Responsabilidades de todas las personas responsables
- 6.- Planificación
- 6.1. Los objetivos del FSMS y cómo lograrlos.
- 6.2. Planificación de cambios.
- 7.- Soporte
- 7.1.- Recursos
- General
- Personal
- Infraestructura
- Ambiente de Producción
- Gestión de Proveedores
- 7.2.- Experiencia
- 7.3.- Compromiso
- 7.4.- Comunicación
- 7.5.- Información Documentada
- 8.0.- Operaciones
- 8.1.- Control y planificación de las operaciones.
- 8.2.- Programas Pre-requisitos.
- 8.3.- Sistema de Trazabilidad.
- 8.4.- Preparación de emergencia y

respuesta.

- 8.5.- Control de Peligros.

Módulo 3:

- Diagramas de flujo y descripción de procesos.
- Evaluación de Riesgos
- Establecimiento de Puntos Críticos de Control (PCCs).
- Monitoreo de los PCCs
- Validación
- Verificación
- Control de no conformidades en productos y procesos.
- Definir correcciones y Acciones Correctivas.
- Manipulación de productos potencialmente No seguros.
- Disposición de productos no conformes.
- Recojo /Retiro.
- Evaluación del rendimiento del FSMS.
- Análisis y evaluación
- Auditoría interna.
- Revisión de la alta dirección.
- Resultado de la revisión de la alta dirección.
- No conformidades y Acciones Correctivas.
- Mejora continua.
- Actualización del FSMS.

CERTIFICACIÓN:

- Participantes aprobados previa evaluación (puntaje mínimo aprobatorio: 90 ptos)
- Certificado de Participación
- Certificado de Asistencia (quienes no alcance el puntaje mínimo)
- Quienes aprueben podrán participar en el curso de AUDITOR INTERNO

CONTÁCTANOS

 +511 644 9714

 infolatam@intertek.com

 intertek.com.pe