



**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