

HACCP en la Industria de Alimentos para Animales

Análisis de Peligros y Controles Preventivos en Alimentos para Animales

Entrenamiento en Línea

Cuándo:

8 de Septiembre – 14 de Noviembre, 2015
(10 semanas)

Matrícula e Información:

www.feedhaccp.org

Ofrecido por:

Texas A&M University y la Oficina del Químico del Estado de Texas

Quién Debería Participar:

Profesionales de la industria de alimentos para animales

Costo:

\$500 por participante
(incluye libro de texto y materiales)

Beneficios:

- Practicar la gestión de un equipo HACCP y las habilidades para desarrollar un plan HACCP
- Aprender con el profesorado del curso de Texas A&M University sobre Ciencia
- Obtener un certificado de Texas A&M University
- Participar en un programa acreditado por la Alianza Internacional HACCP

La implementación del análisis de peligros y controles preventivos para asegurar la inocuidad de los alimentos por parte de los fabricantes de alimentos para animales es exigido por la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA por sus siglas en inglés) de 2011. Muchas empresas ya han comenzado a implementar controles preventivos usando los principios del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) para responder a las necesidades de sus clientes, retener la competitividad en un mercado global, y prepararse para cumplir con las regulaciones de la FDA que fueron publicadas en forma de propuesta en 2013.

El primer paso para la adopción de los principios de HACCP es la selección de un grupo de empleados concedores para formar el equipo HACCP. Una vez establecido, el equipo HACCP estará a cargo de aplicar un enfoque basado en ciencia para identificar y gestionar peligros en ingredientes y alimentos terminados para animales, a través de programas prerequisite y del desarrollo de un plan HACCP escrito, para prevenir peligros en alimentos para humanos y animales.

Para equipar a los fabricantes y distribuidores de alimentos para animales para desarrollar un plan HACCP en un ambiente de equipo y cumplir con las regulaciones propuestas por la FDA, el Departamento de Suelos y Ciencias de Cultivo de Texas A&M University, en colaboración con la Oficina del Químico del Estado de Texas, ofrecen un entrenamiento sobre HACCP en línea. Durante el curso de 10 semanas, los participantes trabajan en equipos para obtener una comprensión de la relación entre los programas prerequisite y los principios de HACCP, aprender el proceso de evaluación de peligros en alimentos para animales, estudiar aseguramiento de calidad y las regulaciones propuestas por la FDA para estos alimentos, y preparar un modelo de plan HACCP.

Los participantes reciben el texto para el curso: *HACCP: Un Enfoque Sistemático para la Inocuidad de los Alimentos* y acceso a la página web de un curso interactivo. Los estudiantes que completen exitosamente todas las tareas obtienen un Certificado de Cumplimiento de Texas A&M University con el sello de la Alianza Internacional HACCP, y los miembros del Registro Nacional de Profesionales en Ciencias Animales pueden ganar 8 créditos en educación continua.