

Análisis de Peligros y Controles Preventivos en Alimentos para Animales

Aplicación de Principios HACCP

Entrenamiento en Línea

Cuándo:

25 de enero – 1 de abril, 2016
(10 semanas)

Matrícula e Información:

www.feedhaccp.org

Ofrecido por:

Universidad Texas A&M y la Oficina del
Químico del Estados 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 profesores de Texas A&M del curso Ciencia Regulatoria en Sistemas Alimentarios y con reguladores experimentados
- Obtener un certificado de Texas A&M en un programa acreditado por la Alianza Internacional HACCP

La regulación sobre Buenas Prácticas de Manufactura Actuales, Análisis de Peligros, y Controles Preventivos Basados en Riesgo para Alimentos para Animales publicada en septiembre del 2015 por la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA), contiene guías regulatorias para la aplicación de la Ley de Modernización de la Inocuidad de Alimentos (FSMA). A fin de equipar a los fabricantes y distribuidores de alimentos para animales con las habilidades necesarias para desarrollar un Plan de Inocuidad de Alimentos acorde con las regulaciones de la FSMA, el Departamento de Suelos y Ciencias de Cultivo de la Universidad Texas A&M, en conjunto la Oficina del Químico del Estado de Texas, ofrecen un curso de 10 semanas sobre la aplicación de los principios de HACCP que se ajusta a las nuevas regulaciones. Este curso ha sido ofrecido desde 2013 por profesores de la Universidad del Estado de Kansas y la Universidad Texas A&M y ha llegado a personas de empresas que fabrican la mayoría de los alimentos animales en Estados Unidos.

El curso actualizado incluye la Directiva Veterinaria para Alimentos para Animales y las nuevas regulaciones de la FSMA, presentadas en un contexto práctico que les permite a los participantes navegar por un ambiente de negocios cada vez más complejo y regulado. La mezcla de presentaciones, lecturas y tareas del curso que culminan en el desarrollo de un plan de inocuidad de alimentos ha recibido muchos elogios de participantes anteriores.

El primer paso en la adopción de los principios de análisis de peligros y controles preventivos es la formación de un equipo de inocuidad de alimentos con personal calificado. En este curso usamos un ambiente de equipo para ayudar al estudiante a aplicar un enfoque basado en ciencia, y a identificar y manejar peligros en ingredientes y alimentos terminados a través de programas prerrequisito y del desarrollo de un plan de inocuidad de alimentos escrito que proteja la salud animal y humana.

Los participantes reciben el texto *HACCP: Un enfoque Sistemático para la Inocuidad de los Alimentos* y acceso

a una página web interactiva. Los estudiantes que completan el curso obtienen un Certificado de Texas A&M con el sello de la Alianza Internacional HACCP, y los miembros del Registro Americano de Científicos Profesionales en Ciencias Animales pueden ganar 8 créditos de educación continua.