

PRIMUSGFS V3.2

NORMEX



Objetivo:

- Conocer PrimusGFS V3.2 y su enfoque en las reglas de control preventivo y seguridad de los productos agrícolas frescos (FSMA) de la FDA, junto con las actualizaciones de mejores prácticas en los documentos de orientación específicos de productos básicos.



Dirigido a:

- Profesionales de la industria de los alimentos responsables de los sistemas de gestión de inocuidad, calidad alimentaria, dentro de sus organizaciones: directores de producción, supervisores, personal técnico, responsables o líderes de equipos de trabajo; consultores y auditores de SGIA; todos los interesados en desempeñarse dentro de la industria alimentaria.



Duración: 24 horas impartidas en cuatro sesiones.

TEMARIO DEL CURSO

Día 1

Regulaciones Generales y SAIA
Introducción a PrimusGFS v3.2 y Regulaciones Generales
Primus Group & Azzule Systems
¿Cómo se monitorea, regula y ejecuta la auditoría?
PrimusGFS, AZZULE, GFSI, Organismos de Certificación y de Acreditación
¿Qué es GFSI?
Objetivos para actualización de versión 3.2
Tipos de Auditorías
Proceso de Certificación y Responsable
Aptitudes del Auditor y Alcance de auditoría del auditor
Conflictos de Interés
Aplicación y Calendarización
Auditorías PrimusGFS vs Auditorías de pre-evaluación
Auditorías No anunciadas vs Anunciadas
Actividades Remotas – Revisión de escritorio
Receso
PrimusGFS v3.1 - Regulaciones Generales, continuación
Ejecución de la auditoría
Sistema de puntuación
Documentación requerida
Falla automática
Terminación de la auditoría

No conformidades y acciones correctivas
Decisión de la certificación
Validez del certificado
Extensión de alcance de la certificación actual
Transferencia de OCs
Uso del logo y marca registrada
Programa de integridad
Auditorías de vigilancia
Sanciones
Suspensión
Revocación
** Módulo 1 – Sistema Administrativo de Inocuidad Alimentaria (SAIA):
Recordatorio de legislación
1.01 Sistema Administrativo
1.02 Control de documentos y registros
Hora de Comida
** Módulo 1 – Sistema Administrativo de Inocuidad Alimentaria (SAIA): Cont.
1.03 Procedimientos y acciones correctivas
1.04 Inspecciones internas y externas
1.05 Liberación de ítems/producto
Receso
1.06 Control/supervision de proveedores
1.07 Rastreabilidad y recuperación
1.08 Bioseguridad



INCLUYE

Material para el curso.
Constancia con valor curricular (digital).



REQUISITOS

Se revisa toda la norma, por lo tanto no es necesario tener conocimiento previo de esta.

TEMARIO DEL CURSO

Día 2

Módulos 2, 3 y 4 - BPA

** Módulo 2 –Granja

Introducción y ¿Cómo determinar el número de granjas?

Recordatorio de legislación

2.01 General

2.02 Sitio

2.03 Historia del terreno

2.04 Uso de tierra adyacente

2.05 Inspección

2.06 Entrenamiento

Receso

2.07 Higiene del trabajador de campo

2.08 Insumos agronómicos

2.09 Irrigación/uso del agua

2.10 Uso de pesticidas

** Módulo 3 –Invernadero

Introducción y Recordatorio de legislación

3.01 General

3.02 Sitio

3.03 Control de plagas

3.04 Productos químicos generales

Hora de Comida

** Módulo 3 –Invernadero. Cont.

3.05 Planta de producción

3.06 Inspección

3.07 Entrenamiento

3.08 Higiene del trabajador

Para insumos agronómicos y uso del agua, ver módulo 2.

** Módulo 4 – Cuadrilla de cosecha:

Introducción y Recordatorio de legislación

4.01 General

4.02 Inspección

4.03 Entrenamiento

Receso

** Módulo 4 – Cuadrilla de cosecha: - Cont.

4.04 Inspecciones de cosecha, políticas y entrenamiento

4.05 Higiene del trabajador de cosecha

4.06 Prácticas de cosecha (Actividad #1)

4.07 Transporte y rastreo

4.08 Almacenamiento en sitio



INCLUYE

Material para el curso.
Constancia con valor curricular
(digital).



REQUISITOS

Se revisa toda la norma, por lo tanto no es necesario tener conocimiento previo de esta.

TEMARIO DEL CURSO

Día 3 – Módulos 5, 6 y 7 - BPM

** Módulo 5 – Opción Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):

Auditoria de instalación y Recordatorio de legislación

5.01 BPM General

5.02 Control de plagas

5.03 Áreas de almacenamiento y materiales de empaque

5.04 Prácticas operacionales

5.05 Prácticas del trabajador

5.06 Equipo

5.07 Limpieza del equipo

5.08 Limpieza general

5.09 Sitio

5.10 Edificios y terrenos

Hora de Comida

5.11 Archivos químicos

5.12 Documentación de control de plagas

5.13 Registros de monitoreo de operaciones

5.14 Archivos de mantenimiento y sanitización

5.15 Documentación del trabajador

5.16 Registros de pruebas/análisis

5.17 Almacenamiento controlado por temperatura y registros de distribución

5.18 Control de alérgenos

Receso

*** Módulo 6 – HACCP:

Introducción

Recordatorio de legislación

6.01 Pasos Preliminares (Actividades #1 y #2)

6.02 Desarrollo de plan HACCP (Actividad 3)

6.03 Ejecución del plan HACCP en la planta

** Módulo 7 – Controles Preventivos (CP)

¿Por qué se agregó este módulo?

Similitudes con el módulo HACCP

Recordatorio de legislación

7.01 Pasos preliminares

7.02 Desarrollo del programa de controles preventivos

7.03 Ejecución del programa de controles preventivos



INCLUYE

Material para el curso.
Constancia con valor curricular
(digital).



REQUISITOS

Se revisa toda la norma, por lo tanto no es necesario tener conocimiento previo de esta.