

4to Foro Internacional de Alimentos Sanos
Jueves 10 de septiembre de 2015
Taller formación de auditores, criterios y conceptos.
Aguascalientes, Ags.

Dirigido a: Profesionales en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la Producción de Alimentos de Origen Vegetal.

Ponente: Lic. Rocío Salgado

Objetivo general: Establecer las directrices para llevar a cabo auditorías eficientes de primera y segunda parte a las instalaciones de la Unidad de producción y/o sistema de gestión. Lo anterior le permitirá fortalecer el diseño, implementación, mantenimiento y la actualización de su sistema de Gestión vigente y con ello cumplir los lineamientos establecidos por SENASICA.

Objetivo específico: Al finalizar la exposición los participantes serán capaces de:

- Preparar un programa y plan de auditoría adecuado a las necesidades y condiciones de la organización a auditar
- Diseñar y adecuar las listas de verificación que permitan la evaluación efectiva y la identificación del grado de cumplimiento de los requerimientos de SENASICA
- Realizar eficientemente procesos de auditoría

8:30 a 9:00	REGISTRO DE ASISTENTES
9:00 a 17:00	TALLER DE AUDITORIAS
	<p>Los temas que se cubren en este curso-taller son los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Tendencias globales de la industria de alimentos. * Verificación vs validación vs mejora del sistema. * Técnicas de auditorías norma ISO 19011:2011 * Requerimientos específicos de la norma ISO 19011:2011 para realizar auditorías. * Prevención vs detección. * Listas de verificación. Formulación y aplicación. * Registros de no conformidad, acciones correctivas y seguimiento. * Identificación de No conformidades/ deficiencias (casos reales). * Ejercicios y estudio de caso.

Características: Ésta plática abarca sesiones teóricas y estudios de caso que han sido diseñados para ser impartidos a profesionistas involucrados en cuestiones de seguridad alimentaria y sanidad, así como en sistemas de gestión, que deseen adquirir herramientas y habilidades para auditar.

4to Foro Internacional de Alimentos Sanos

Homologación de Criterios en la Aplicación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación

Lunes 7 de septiembre de 2015

Objetivo: Fortalecer la operación de los Organismos Auxiliares y Coadyuvantes del SENASICA, en materia de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la producción primaria de alimentos de origen vegetal, pecuario, acuícola y pesquero.

Hora	ACTIVIDAD			
8:00 a 8:40	REGISTRO DE ASISTENTES			
8:40 a 9:00	Bienvenida y Objetivos			
9:00 a 12:45	<ul style="list-style-type: none"> Principios de Auditoria y fortalecimiento de capacidades en SRRC. Lic. Rocío Salgado 			
12:45 a 14:00	<ul style="list-style-type: none"> Riesgos en la producción Primaria de alimentos (Inspección en función de riesgos). Ing. José Guadalupe Reyes Garduño 			
14:00-15:00	COMIDA LIBRE			
MESAS DE TRABAJO 15:00 a 19:00	<i>Organismos Auxiliares</i> *Jefes de Programa y Coordinadores de Sanidad Vegetal/Animal/Acuícola	<i>Componente Agrícola</i> *Terceros Especialistas y Profesionales en SRRC-Vegetal	<i>Componente Pecuario y Acuícola</i> *Terceros Especialistas y Profesionales Acuícolas y Pesqueros	<i>Tema plaguicidas</i> *Terceros Especialistas EEB/Empresas de Plaguicidas *Investigadores en EEB
	PROGRAMA *Disposiciones legales para la certificación de la operación orgánica. Ponente: Subdir. de Autorización *Campaña de promoción para la operación orgánica. Ponente: Unidad de Promoción y Vinculación *Taller “Atención de contaminantes en productos vegetales frescos” Ponente: Dirección de Epidemiología y Análisis de Riesgo	PROGRAMA *Los organismos coadyuvantes y los proyectos especiales. *Proyecto de lineamientos en SRRC-vegetal *Aplicativo Ponente: Subdirección de Certificación *Resultados de evaluación al desempeño y verificaciones, 2014 Ponentes: Subdirecciones de Autorización, Verificación y Certificación *Metas alcanzadas 2014 *Cooperación Internacional *Áreas de oportunidad en procesos de Certificación Ponente: Subdirección de Certificación	PROGRAMA *Actualización de las disposiciones legales (Certificación de Buenas Practicas Pecuarias, Circular, Manuales) *Temas de interés para la comercialización de productos Acuícolas y Pesqueros (pulpo, alevines y ranas), Manuales de Buenas Prácticas *Vinculación Senasica, Conapesca, Inapesca y Cofepris *Retos Ley de Acuicultura y Pesca *Metas alcanzadas 2014. *Áreas de oportunidad en procesos de certificación	PROGRAMA *Actualización de disposiciones legales (NOM-032-EEB) *Anteproyecto del Acuerdo que sustituye a las Normas 033, 034 y 52 en materia de plaguicidas. *Grupo Técnico de Plaguicidas (TWG) *Resultados de evaluación al desempeño 2014 y de las verificaciones 2014 Ponente: Subdirección de Certificación.