

CURSO DE INDUCCIÓN PARA LA CERTIFICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN PLANTAS DE ALIMENTOS PARA ANIMALES Y EN PLANTAS DE RENDIMIENTO

24 y 25 de septiembre de 2019
Mérida, Yucatán

Informes
Tel. (55) 5563-4600
info@conafab.org

Hotel Fiesta Americana Mérida
Paseo de Montejo 451
Zona Paseo Montejo



SADER

SECRETARÍA DE AGRICULTURA
Y DESARROLLO RURAL



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



CONAFAB

CONSEJO NACIONAL DE FABRICANTES DE ALIMENTOS
BALANCEADOS Y DE LA NUTRICIÓN ANIMAL, A.C.



24 DE SEPTIEMBRE

HORA	TEMA	FACILITADOR
8:00 a 9:00 horas	Registro de Asistentes	Organizadores
9:00 a 9:15 horas	Inauguración y bienvenida	Autoridades del SENASICA Directivos de CONAFAB
9:15 a 9:30 horas	Evaluación inicial	Organizadores
MÓDULO I. ASPECTOS REGULATORIOS		
9:30 a 10:00 horas	Fundamento legal y líneas de acción para regular las BPM en alimentos para animales en México	MVZ. Ofelia Flores Hernández SENASICA
10:00 a 10:30 horas	Procedimiento para autorización de visitas a Unidades de Verificación (asignación de folios)	MVZ. Mónica H. Moreno Saloma SENASICA
MÓDULO II. REQUISITOS		
10:30 a 11:15 horas	Buenas Prácticas de Manufactura Sistema de Calidad	QFB. Beatriz Beltrán Brauer Belcol Capacitación y Asesoría
11:15 a 11:30 horas	Receso	
11:30 a 14:00 horas	Instalaciones y servicios Control de procesos y fabricación	QFB. Edith Ruiz Báez Neovia México
14:00 – 15:00 horas	Comida	
15:00 a 15:45 horas	Limpieza, higiene y control de fauna nociva	QFB. Beatriz Beltrán Brauer Belcol Capacitación y Asesoría
15:45 a 16:15 horas	Trazabilidad	IQ. Martha Laura Domínguez Mier Consultora
16:15 a 16:45 horas	Alimentos medicados y con aditivos	IQ. Martha Laura Domínguez Mier Consultora
16:45 a 17:30 horas	Consideraciones particulares para las plantas de rendimiento o beneficio	QFB. Beatriz Beltrán Brauer Belcol Capacitación y Asesoría



SADER

SECRETARÍA DE AGRICULTURA
Y DESARROLLO RURAL



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



CONAFAB

CONSEJO NACIONAL DE FABRICANTES DE ALIMENTOS
BALANCEADOS Y DE LA NUTRICIÓN ANIMAL, A.C.



25 DE SEPTIEMBRE

HORA	TEMA	FACILITADOR
	MÓDULO III. EVALUACIÓN Y MEDICIÓN	
9:00 a 13:00 horas	Realización de la Auditoría Interna del SGC implantado e implementado para organizar, evaluar, controlar y mejorar las Buenas Prácticas de Manufactura Auditoría de las Buenas Prácticas de Manufactura por parte de una Unidad de Verificación: <ul style="list-style-type: none">• La Unidad de Verificación• Función y actuación del equipo auditor• El auditado• Cómo atender los requerimientos del auditor	Mtro. Marco Antonio Rosas Peña Consultor
13:00 a 14:00 horas	Comida	
14:00 a 16:00 horas	Ejercicio: Aplicación de Guía para la Verificación de las Buenas Prácticas de Manufactura en el particular de la empresa participante en el curso	Equipo de facilitadores
16:00 a 16:30 horas	Evaluación final	Equipo de facilitadores
16:30 a 17:00 horas	Clausura	Autoridades del SENASICA Directivos de CONAFAB



SADER

SECRETARÍA DE AGRICULTURA
Y DESARROLLO RURAL



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



CONAFAB

CONSEJO NACIONAL DE FABRICANTES DE ALIMENTOS
BALANCEADOS Y DE LA NUTRICIÓN ANIMAL, A.C.