

Asuntos regulatorios y marco legal



IMPROVING SYSTEMS
NEGOCIOS DE ALTO RENDIMIENTO

Duración:

8 HRS.

En la actualidad los consumidores de los diferentes productos alimenticios que se encuentran en el mercado han adoptado una mayor exigencia en la selección de productos a consumir a raíz de diferentes riesgos potenciales que presentan un daño a la salud tales como: contaminación bacteriana, impregnación de pesticidas, estado antihigiénico, etc. por tal motivo las organizaciones adoptan un sistema de gestión de inocuidad alimentaria que les permita afianzar la seguridad alimentaria y mantener la confianza de los consumidores.

¡WE ARE
OPTIMIZING
PEOPLE!

OBJETIVO GENERAL

El participante conocerá la normatividad aplicable a nivel nacional e Internacional sobre inocuidad y calidad relacionada con la industria alimentaria.

- ✓ 1. El participante identificará los marcos legales nacionales e internacionales aplicables a procesos alimenticios.
- ✓ 2. El participante conocerá la estructura legal nacional en temas de normativas aplicables.
- ✓ 3. El participante conocerá y reforzará el conocimiento de normativas internacionales aplicables a alimentos.

METODOLOGÍA

En Improving Systems estamos convencidos de que el Constructivismo es la mejor forma de consolidar los conocimientos de nuestros programas. Este programa se imparte de manera presencial y combina la formación teórica con aplicaciones prácticas que fortalecen la asimilación de conocimientos de los participantes.

Asuntos regulatorios y marco legal en la industria de alimentos

- 1- Marco Normativo
- 2- Ley
- 3- Reglamento
- 4- Norma Oficial Mexicana NOM
- 5- Norma Mexicana NMX
- 6- Acuerdo
- 7- Proceso de normalización
- 8- Ley Federal de Metrología y Normalización (LFMN)
- 9- Comisión Nacional de Normalización (CNN)
- 10- Comités Consultivos Nacionales de Normalización (CCNN)
- 11- Organismos Nacionales de Normalización (ONN)
- 12- Programa Nacional de Normalización (PNN)
- 13- Proceso de elaboración y emisión de normas.
- 14- Formato y contenido de las normas.
- 15- Desarrollo y consenso del proyecto de Norma.

Temario del Programa

- 16- Manifestación del Impacto Regulatorio (MIR)
- 17- Encuesta pública
- 18- Entrada en vigor.
- 19- Evaluación de la conformidad
- 20- Regulación relativa a la inocuidad y al manejo de alimentos
- 21- Ley general de salud
- 22- Reglamento de control sanitario de productos y servicios
- 23- Reglamento de Publicidad
- 24- NOM-251-SSA1-2009
- 25- NOM 051 SCFI/SSA1
- 26- Acuerdo de aditivos
- 27- Legislación de aditivos
- 28- Codex alimentarius
- 29- FDA
- 30- Comunidad económica europea