

CURSO
OFICIAL

EN
ESPAÑOL



HACCP para productos pesqueros

"SEGMENTO 2"

REQUISITOS

Para obtener el certificado oficial el participante debe presentar, antes de iniciar el curso, una carta de notificación de finalización del curso Segmento 1.

DÍA	HORARIO	HOTEL OCEAN EL FARO
30 AGOSTO	8:00 AM 5:00 PM	UVERO ALTO, PUNTA CANA

Al obtener el certificado de haber participado en este curso, el participante está calificado y autorizado por la legislación de los Estados Unidos para:

- *Hacer análisis de riesgos
- *Confeccionar, reevaluar, modificar y firmar como válido un plan HACCP, el cual es obligatorio para las empresas que quieren exportar y hacer negocios dentro de los EE. UU.
- *Firmar los documentos de supervisión y verificación de los registros y del plan HACCP.

PARA INFORMACIÓN DE
COSTO Y REGISTRO

www.cedaf.org.do/eventos/adoa_2021/

+1 (809) 565.5603

ext. 231

adoa2020@cedaf.org.do



INSTRUCTORES

Jose Sabal Instructor autorizado
por la SHA

Josè Sabal

Profesional con más de 30 años de experiencia en el procesamiento de productos pesqueros, y en el desarrollo de sistemas basados en HACCP, así como en el desarrollo e implementación de sistemas ISO/FSSC 22000, SQF, BRC o cualquier esquema de referencia de GFSI.



Richard Leclerc

Con la colaboración de:

Richard Leclerc

Emprendedor apasionado de la acuicultura con más de 25 años de experiencia.



FDA, USDA

U.S. Department of Commerce
Seafood Inspection Program