

Curso:

RESPONSABILIDADES Y OBLIGACIONES COMO FABRICANTE POR LA LEY GENERAL DE SALUD

Descripción

Este curso está diseñado para proporcionar una comprensión completa de las responsabilidades y obligaciones legales que los fabricantes de productos alimentarios deben cumplir según la Ley General de Salud en México. El objetivo es guiar a las empresas en la implementación de las normativas correspondientes, asegurando que sus operaciones cumplan con todos los requisitos legales y regulatorios aplicables.

Objetivos del curso

1. Comprender los principios y requisitos clave de la Ley General de Salud para los fabricantes de productos alimentarios.
2. Desarrollar e implementar sistemas y procedimientos para asegurar el cumplimiento legal conforme a la Ley General de Salud.
3. Capacitar al personal en la documentación, seguimiento y mejora continua de los procesos para garantizar el cumplimiento normativo.
4. Prepararse para auditorías y asegurar el cumplimiento de las responsabilidades legales como fabricante.

Temario

Introducción a la Ley General de Salud

- Historia y fundamentos de la Ley General de Salud en México.
- Objetivos y alcance de la ley para los fabricantes de productos alimentarios.
- Relación entre la Ley General de Salud y otras normativas alimentarias.

Responsabilidades del Fabricante bajo la Ley General de Salud

- Identificación y comprensión de las obligaciones legales de un fabricante.
- Requisitos de calidad y seguridad para productos alimentarios.
- Procedimientos para la autorización y registro de productos alimenticios.

Control de Calidad y Seguridad en la Producción

- Implementación de sistemas de control de calidad conforme a la ley.
- Procedimientos para asegurar la seguridad de los productos alimentarios.
- Gestión de riesgos y planes de contingencia para garantizar la conformidad.

Documentación y Registros Legales

- Requisitos para la documentación y mantenimiento de registros según la ley.
- Procedimientos para la creación y actualización de documentación legal.
- Gestión de auditorías internas y externas para la verificación de cumplimiento.

Etiquetado y Publicidad de Productos Alimentarios

- Normas para el etiquetado y publicidad conforme a la Ley General de Salud.
- Reglas para la presentación de información en productos alimentarios.
- Verificación y validación de la conformidad en el etiquetado y la publicidad.

Capacitación y Concientización del Personal

- Programas de capacitación continua sobre las responsabilidades legales del fabricante.
- Creación de una cultura de cumplimiento legal dentro de la empresa.
- Simulaciones y ejercicios prácticos para el personal.

Gestión de Incidentes y Responsabilidad Legal

- Procedimientos para la gestión de incidentes relacionados con la seguridad alimentaria.
- Pasos a seguir en caso de incumplimiento de la ley.
- Implementación de acciones correctivas y preventivas en respuesta a incidentes.

Auditoría Interna y Revisión por la Dirección

- Planificación y ejecución de auditorías internas para asegurar el cumplimiento con la Ley General de Salud.
- Proceso de revisión por la dirección y toma de decisiones.
- Preparación para auditorías externas y supervisiones gubernamentales.

Cumplimiento Normativo y Gestión de Cambios

- Procedimientos para mantenerse actualizado con los cambios en la legislación.
- Estrategias para la adaptación y actualización del sistema de gestión conforme a las nuevas normativas.
- Documentación de cambios y actualización de registros.

Materiales

El curso incluye:

- PDFs descargables como material de estudio.
- Material teórico y de ejercicios.
- Casos de estudio y ejemplos de implementación conforme a la Ley General de Salud.

Duración

12 horas (Duración recomendada: 3 jornadas de cuatro horas)

Dirigido a

Gerentes de calidad, responsables legales, supervisores de planta, auditores internos, y cualquier otro personal involucrado en la implementación y cumplimiento de las normativas legales conforme a la Ley General de Salud.

Prerrequisitos

- Conocimientos generales de inocuidad alimentaria.
- Familiaridad con los procedimientos operativos estándar (SOPs) y legislación mexicana.

Cursos relacionados

1. Interpretación y Aplicación de la Ley General de Salud en la Industria Alimentaria
2. Capacitación en Normatividad y Regulación Alimentaria.
3. Gestión de Calidad Total conforme a Normativas Mexicanas
4. Auditorías Legales en la Industria Alimentaria
5. ISO 9001: Implementación y Certificación en la Industria Alimentaria

Contacto

MBA. Ricardo Luna

Director.

Cel : 3313 479 906

Correo: r.luna@m3consulting.com.mx