

## RELACIÓN DE GUIAS Y VIDEOS DE CAPACITACION AIB INTERNATIONAL

Nombre de Producto	Precio Listado
<b>NORMA CONSOLIDADA DE AIB PARA INSPECCIÓN: MANUAL</b>	US\$ 25.00 más IGV
<b>NORMA CONSOLIDADA DE AIB PARA INSPECCIÓN: GUÍA DE REFERENCIA RÁPIDA (TAMAÑO BOLSILLO)</b>	US\$ 15.00 más IGV
<p><b>MANUAL DE ALÉRGENOS</b></p> <p>Ofrece una revisión de lo que los programas de alérgenos y sensibilidad química deben incluir. Explica los criterios que AIB International usa para evaluar el programa de alérgenos que tiene el procesador de alimentos. Los criterios de auditoria incluyen: ingredientes, Plan HACCP, contaminación cruzada, limpieza, reproceso, aprobación de proveedores, control de fórmulas y reformulaciones, etiquetado y capacitación del personal. (Actualizado en 2005).</p>	US\$ 25.00 más IGV
<p><b>GUÍA DEL EMPLEADO (KELLER)</b></p> <p>Este es uno de los métodos fáciles, y de bajo costo, para capacitar a sus empleados sobre los peligros críticos para la seguridad de los productos alimenticios. Esta valiosa guía puede ayudar a sus empleados a reconocer y solucionar peligros potenciales para la seguridad de los productos alimenticios en sus lugares de trabajo. Así mismo, proporciona a sus empleados la información necesaria que deberían tener para ser interrogados durante inspecciones rutinarias o auditorias. Empleando un lenguaje sencillo e ilustraciones a color, la guía cubre los siguientes 8 temas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Microbiología básica y enfermedades transmitidas a través de los alimentos</li> <li>• Contaminación Cruzada</li> <li>• Detección de Materia Extraña</li> <li>• Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP, por sus siglas en inglés)</li> <li>• Prácticas de Higiene Personal</li> <li>• Control de Plagas</li> <li>• Sanidad</li> </ul> <p>Incluye revisiones de cada capítulo para evaluar el aprendizaje de los empleados, además de una constancia que evidencie el entrenamiento.</p>	US\$ 20.00 más IGV

## GUÍA PARA LA SEGURIDAD DE LA PLANTA

Ordene esta guía única hoy mismo y empiece su agilización hacia regulaciones y asegure su conexión en la cadena de alimentos. Este manual comprehensivo se enfoca en técnicas prácticas para la Seguridad de la Planta y Protección contra el Bioterrorismo para todas las plantas que distribuyen, fabrican, procesan, empaacan o almacenan alimentos. Los capítulos y el material de referencia proveen información que le ayudará a desarrollar un programa de seguridad efectivo.

### Títulos de los Capítulos

- ¿Qué es un Programa de Seguridad de la Planta?
- Acta del 2002 de la Seguridad en Salud Pública y Preparación y Respuesta ante el Bioterrorismo (El Acta de Bioterrorismo)
- Desarrollando un Programa de Evaluación de Amenazas y Vulnerabilidades (EAV)
- Desarrollo de Políticas y Programas por Escrito
- Estableciendo un Equipo de Seguridad de la Planta
- Seguridad de las Instalaciones
- Medidas de Seguridad para Edificios y Terrenos
- Control de Acceso
- Seguridad para Almacenes de Alimentos
- Preparándose para un Retiro del Producto del Mercado
- Programas de Manejo de Crisis
- Plan de Respuesta a Emergencias
- Realizando Inspecciones de Seguridad
- La Relación Cliente - Proveedor
- Seguridad de Tecnología Informática
- Investigación de los Antecedentes de Empleados
- Violencia en el Lugar de Trabajo
- Conciencia y Capacitación en Seguridad para Empleados

US\$ 150 más IGv

## GUÍA DE AIB INTERNATIONAL PARA EL DESARROLLO DE LAS BPMS Y LOS PROGRAMAS DE PRERREQUISITO

Base para la Inocuidad de los Alimentos y HACCP

- Esta Guía de AIB puede ser usada para desarrollar sus Programas de Prerrequisito, y después auditarlos e inspeccionarlos.
- Usted puede aplicar lo que ha aprendido para desarrollar nuevos programas y examinar los existentes.
- Las Listas de Verificación para Inspecciones y Auditorias pueden ser consultadas para evaluar la eficacia de sus programas.
- La Guía puede ser empleada como una herramienta de consulta, de resolución de problemas y de evaluación de programas.
- Este nuevo producto contiene 26 capítulos con recursos adicionales, armados en una carpeta durable de tres anillos con divisores para facilitar el acceso a las secciones y viene acompañado por un CD interactivo.

US\$ 200 más IGv

**AIB Internacional presenta esta herramienta útil para ayudarle a crear una base de programas de prerrequisito sólida, necesaria para desarrollar un Programa HACCP exitoso y lograr la Inocuidad.**

**Prerrequisitos del Personal**

- Prácticas del Personal
- Fluidos Corporales
- Seguridad del Empleado
- Comunicación de Sustancias Nocivas
- Resolución de Quejas

**Prerrequisitos de Materia Extraña**

- Control de Materiales Extraños
- Control de Químicos
- Control de Microorganismos
- Control de Alérgenos
- Control de Vidrio y Plástico Quebradizo
- Control de Roce de Metal con Metal

**Prerrequisitos Operacionales**

- Sanidad
- Control de Áreas Exteriores
- Diseño de Infraestructura
- Mantenimiento de la Planta
- Manejo de Plagas
- Equipo y Utensilios
- Transporte y Almacenamiento
- Control de Temperatura
- Calidad del Aire
- Calidad del Agua

**Prerrequisitos Regulados**

- Inspecciones y Controles Regulatorios
- Seguridad de la Planta
- Retiro de Producto del Mercado
- Trazabilidad
- Etiquetado

## VIDEO DE CAPACITACION AIB (CD ROM)

<p><b>Vídeo BPM 01 - Definiciones.</b> Provee las definiciones y los antecedentes necesarios para entender el significado de las Buenas Prácticas de Manufactura contenidas en el 21-CFR-110. (13:40)</p>	<p>Precio Individual: US\$100.00 más IGV</p> <p>Precio de los 05 videos juntos US\$ 280.00 + IGV</p>
<p><b>Vídeo BPM 02 - Personal y Prácticas del Personal.</b> Cubre la sección del personal, delegación de responsabilidades, desarrollo de las políticas para los empleados y visitantes, y las prácticas operacionales. (14:20)</p>	
<p><b>Vídeo BPM 03 - Edificio de la Planta.</b> Presenta las guías para la construcción y el mantenimiento de la planta procesadora y sus alrededores. (20:35)</p>	
<p><b>Vídeo BPM 04 - Equipos y Utensilios.</b> Presenta las guías para la construcción, instalación y mantenimiento del equipo de procesamiento. (17:00)</p>	
<p><b>Vídeo BPM 05 - Control de Procesos de Producción.</b> Cubre los elementos necesarios para desarrollar un adecuado programa de seguridad de alimentos. Estos elementos incluyen la utilización de controles de producción y procesos; el establecimiento de un comité de seguridad de alimentos; la realización de inspecciones internas; el análisis de materias primas e ingredientes; el desarrollo de métodos operativos; el establecimiento de procedimiento y programas de limpieza; la creación de programas de controles de plagas; y el mantenimiento de registros. (30:40)</p>	