

Certificaciones orgánicas para exportación USDA-NOP y LPO

NOP (Normas Orgánicas de Producción) y LPO (Ley de Producción Orgánica)



¡BENEFICIOS!

✓ CERTIFICADO CEMA INTERNATIONAL COMPLIANCE SERVICES DC3: constancia de competencias laborales

✓ El participante interpretará las directrices para el desarrollo e implementación de los requerimientos generales del Programa Nacional Orgánico

✓ Material para capacitación con acceso durante un año (descargable).



SOBRE EL CURSO

El participante interpretará las directrices para el desarrollo e implementación de los requerimientos generales del Programa Nacional Orgánico (por sus siglas en inglés NOP) que actúa como regulatorio federal en los Estados Unidos de América que rige los alimentos orgánicos, la norma de la Ley de Productos Orgánicos (LPO) para productos comercializados en México.

OBJETIVOS



El NOP tiene como objetivo proteger la integridad del sello orgánico del USDA, la LPO tiene como objetivo promover y regular los criterios y/o requisitos para la conversión, producción, procesamiento, elaboración, preparación, acondicionamiento, almacenamiento, identificación, empaque, etiquetado, distribución, transporte, comercialización, verificación y certificación de productos producidos orgánicamente en México.



TEMARIO

TEMARIO DEL CURSO NOP:

Subparte A - Definiciones

- Significado de los términos
- Norma USDA NOP para la certificación de cultivos (individuales y Grupo de productores)
- Insumos permitidos y sistema de registros en finca
- Normativa orgánica para la certificación de procesos (agroindustrias)

Subparte B – Aplicabilidad

- Lo que hay que certificar.
- Exenciones y exclusiones de la certificación.
- Uso del término —orgánico.
- Mantenimiento de registros por parte de las operaciones certificadas.
- Sustancias, métodos e ingredientes permitidos y prohibidos en la producción y la elaboración orgánicas.

Subparte C – Requisitos de Producción y Procesamiento Orgánicos

- Aspectos generales.
- Plan del sistema de producción y elaboración orgánica.
- Requisitos del terreno.
- Norma operativa de gestión de la fertilidad del suelo y de los nutrientes del cultivo.
- Norma operativa de semillas y material de siembra.
- Norma operativa de rotación de cultivos.
- Norma operativa de gestión de plagas, malezas y enfermedades del cultivo.
- Norma operativa de cosecha de cultivos silvestres.
- Requisitos de elaboración orgánica. Norma operativa de manejo de plagas en la instalación.
- Norma operativa de prevención de mezcla y contacto con una sustancia prohibida.
- Variaciones temporales.



TEMARIO

Etiquetas, etiquetado e información de mercado

- Uso del término —orgánico.
- Composición del producto.
- Cálculo del porcentaje de ingredientes producidos orgánicamente.
- Productos empacados etiquetados como—100% orgánico u —orgánico.
- Productos empacados etiquetados como—hecho con (ingredientes o grupo(s) alimenticio(s) especificados) orgánicos.
- Productos empacados de ingredientes múltiples con menos del 70% de ingredientes producidos orgánicamente.
- Etiquetado en recipientes no minoristas utilizados solo para embarque o almacenaje de productos agropecuarios crudos o procesados etiquetados como —100% orgánico, "orgánico" o "hecho con (ingredientes o grupo(s) alimenticio(s) especificados) orgánicos".
- Productos agropecuarios en otras formas de empaque en el punto de venta minorista que son vendidos, etiquetados o presentados como —100% orgánico u —orgánico.
- Productos agropecuarios sin empacar que en el punto de venta minorista son vendidos, etiquetados o representados como "hecho con (ingredientes o grupo(s) alimenticio(s) especificados) orgánicos".
- Productos agropecuarios producidos en una operación exenta o excluida.
- Sello del USDA



TEMARIO

TEMARIO DEL CURSO LPO:

- Ley de Productos Orgánicos
- Reglamento de la Ley de Productos Orgánicos
- Acuerdo por el que se da a conocer el distintivo nacional de los productos orgánicos y se establecen las reglas generales para su uso en el etiquetado de los productos certificados como orgánicos.
- Acuerdo por el que se modifican, adicionan y derogan diversas disposiciones del diverso por el que se dan a conocer los lineamientos para la operación orgánica de las actividades agropecuarias.

DIRIGIDO A



Interesados en conocer la normatividad NOP USDA y LPO que aborda campo, empaque, procesado y etiquetado de productos agrícolas frescos incluyendo la evaluación de insumos permitidos Personal de técnico, empresarios, inspectores, supervisores, coordinadores o gerentes de Inocuidad y calidad

DURACIÓN



- 02 días/16 h
- Horario: 9:00-18:00 h (hora Ciudad de México)
- Recesos de 15 minutos. Una hora de receso para comer

ENTREGABLES



- Constancia DC3: constancia de competencias laborales
- Material para capacitación con acceso durante un año (descargable)

DINAMICA DE TRABAJO



- Temas de discusión,
- Estudios de casos Sesiones de preguntas y respuestas para comprender cómo se aborda el proceso de certificación orgánica bajo el Programa Nacional Orgánico (por sus siglas en inglés NOP) y la Ley de Productos Orgánicos (LPO)

TOMA ESTA CAPACITACIÓN DE MANERA EXCLUSIVA PARA SU GRUPO DE TRABAJO

¡Capacita a todo tu equipo con nuestro curso especializado! Ofrecemos opciones en modalidad virtual y presencial, para que el aprendizaje se adapte a sus necesidades. Además, al inscribir a un grupo de trabajo, obtendrán un descuento especial. ¡No pierdas la oportunidad de fortalecer las competencias de tu equipo de forma accesible y práctica!

COTIZAR



DETALLES DE LA EMPRESA:

CEMA es un organismo de certificación y capacitación, con acreditación en estándares de la GFSI como GLOBALG.A.P. y PrimusGFS, aprobado como centro de entrenamiento en diferentes estándares.

Estamos acreditados por la entidad mexicana de acreditación a.c. (EMA) y nuestras acreditaciones tienen reconocimiento a nivel internacional con el Foro Internacional de Acreditación (IAF) y la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI).

Brindar servicios de certificación y capacitación acreditados, proporcionando conocimientos, habilidades y destrezas que contribuyan al aumento de la productividad y a la satisfacción de las necesidades de los individuos y empresas del sector.

ACREDITACIONES DE NUESTROS CURSOS



Nuestras capacitaciones:

Ofrecemos nuestra experiencia a través de una variedad de programas de capacitación, asistiendo a nuestros clientes y sus cadenas de suministro en la comprensión de las normativas y regulaciones. También trabajamos para mejorar sus procesos de calidad y comerciales, de modo que puedan satisfacer las necesidades de sus clientes.

Curso	Duración	Modalidad	Certificado
Requerimientos Auditor	24 horas (3 días) 8 horas (1 día)	Virtual y/o presencial	Oficial AZZULE SYSTEM 
Básico Avanzado	16 horas (2 días)	Virtual presencial 24/7	SELLO DORADO 
V6.0: PLANTAS Add-on SPRING V2.0 Add-On GRASP v2.0 Cadena de Custodia (CoC) v6.1 Add-on AH-DLL GROW FSMA PSR V2.0	16 horas (2 días) 8 horas (1 día) 8 horas (1 día) 8 horas (1 día) 8 horas (1 día) 8 horas (1 día)	Virtual y/o presencial Virtual Virtual Virtual Virtual Virtual	Oficial GGAP 
Controles Preventivos PCQI INDIVIDUO CALIFICADO EN FOOD DEFENSE (FDQI)	24 horas (3 días) 8 horas (1 día)	Virtual y/o presencial	Oficial FSPCA 
Inocuidad para productores de la Alianza PSA	8 horas (1 día)	Virtual y/o presencial	Oficial AFDO 
Auditor Líder ISO 9001:2015 ISO 19011 Directrices para la Auditoria de los Sistemas de Gestión	40 horas (5 días) 16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial Virtual	EXEMPLAR GLOBAL 

Nuestras capacitaciones:

 Curso	 Duración	 Modalidad	 Certificado
Buen uso y manejo de agroquímicos BUMA	8 horas (1 día)	Virtual y/o presencial	
Requisitos e Implementación de la norma FAIR TRADE USA	16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial	
Certificaciones Orgánicas para exportación USDA-NOP Y LPO	16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial	
Análisis Causa-Raíz	8 horas (1 día)	Virtual	
Requisitos e Interpretación SEDEX-SMETA v7.0	16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial	
Requisitos FSSC 22000 v6.0	24 horas (3 días)	Virtual	
Gestión de Alérgenos Alimentarios	8 horas (1 día)	Virtual	
Mapeo de Procesos	16 horas (2 días)	Virtual	
Cultura de Inocuidad Alimentaria	8 horas (1 día)	Virtual	
Estandar de sostenibilidad	8 horas (1 día)	Virtual	
Legislación y Gestión de Residuos	8 horas (1 día)	Virtual	
Plan de Inocuidad	8 horas (1 día)	Virtual	
Salud y Seguridad en el Trabajo	16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial	
Control de Plagas como Programa de Prerrequisito	8 horas (1 día)	Virtual	
Monitoreo ambiental en los alimentos	16 horas (2 días)	Virtual	
Microbiología en los alimentos	16 horas (2 días)	Virtual	

METODOS DE PAGO

TRANSFERENCIA



Nombre del titular de la cuenta: CEMA INTERNATIONAL COMPLIANCE SERVICES SA DE CV
Número de cuenta CLABE: 002320701910980970



Nombre del titular de la cuenta: CEMA INTERNATIONAL COMPLIANCE SERVICES SA DE CV
Número de cuenta CLABE: 012 320 001166879622

TARJETA DE CREDITO



Aceptamos todas las tarjetas de crédito.

Accede a nuestra pagina web para hacer el pago directamente con su tarjeta de crédito.

<https://www.cemacertificacion.com/shop>