



Otros servicios del HCG

Servicios de Inspección Regulatoria

- Auditorías de Inocuidad Alimentaria
- Simulacros de Revisiones de FSIS, IDV
- Asesoría con USDA/FDA
- Publicaciones de Inspecciones Regulatorias
- No conformidades con FSIS
- Capacitación
- Asesoría en Crisis Gerenciales
- Resolución de Desacuerdos

Servicio Internacional

- Capacitación y auditorias HACCP/BPM/POES
- Evaluaciones de Equivalencia de
- Sistemas Extranjeros (no EUA) de Inspección y Establecimientos
- Asistencia con USDA/FDA
- Publicaciones regulatorias

Asociación Comercial/Servicios Legales

- Asesoría Técnica en Inocuidad Alimentaria
- Asesoría en Publicaciones Regulatorias

(Información Adicional en: [WWW.HACCPG.COM](http://WWW.HACCPG.COM))

TELÉFONO:

703-385-1989

**A** NÁLISIS  
**P** DE  
**P** ELIGROS  
**P** Y  
**C** UNTOS  
**C** RÍTICOS  
**C** O<sup>DE</sup> O<sup>AL</sup>



TELÉFONO:

703-385-1989

Teléfono: (703) 385-1989

Fax: (703) 385-9175

E-Mail: [HACPCG@AOL.COM](mailto:HACPCG@AOL.COM)

E-Mail: [SAVAGER@PRODIGY.NET](mailto:SAVAGER@PRODIGY.NET)

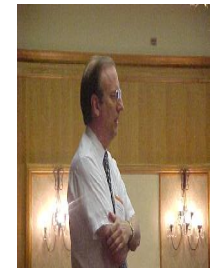
Web Site: [WWW.HACPCG.COM](http://WWW.HACPCG.COM)

EXCELENCIA EN DIRECCIÓN DE

**INOCUIDAD ALIMENTARIA**  
**CAPACITACIÓN HACCP EN SUS INSTALACIONES**



Lou Gast



Bob Savage



Joe Blair



Mickey McEvers

68  
61  
-5  
83  
-3  
07  
: 0  
F  
O  
U  
N  
D  
E

**HACCP CONSULTING GROUP,**

# HACCP CONSULTING GROUP, L.L.C.

Los “Cursos en casa” del HCG en capacitación para HACCP/ Inocuidad Alimentaria son un medio rentable para proporcionar formación en seguridad alimentaria crítica para todos los empleados.

Los cursos pueden ser adaptados para cubrir las necesidades de sus horarios de trabajo y requerimientos

La capacitación en HACCP/Inocuidad Alimentaria está disponible para todos los niveles de la planta, incluyendo Reuniones Ejecutivas Informativas, Dirección, Control de Calidad/Aseguramiento e Calidad, Supervisores y Empleados.

El HCG está acreditado por la Alianza Internacional de HACCP (International HACCP Alliance) para ofrecer capacitación en HACCP empleando un equipo profesional de instructores líderes acreditados

Nuestros materiales y manuales para el curso HACCP son reconocidos por la Alianza como un material que cumple con los requerimientos de capacitación para la Reducción de Patógenos / Regulación HACCP por el departamento de Inocuidad Alimentaria y Servicios de Inspección (FSIS).

Los cursos y manuales están disponibles en inglés y español.



## FSIS Julio de 1996, “Reducción de Patógenos/ Regla Final HACCP”

**“Solo a un individuo que ha cumplido con los requerimientos... se le permitirá llevar a cabo... el desarrollo de un plan HACCP. El individuo completará exitosamente un curso de instrucción en la aplicación de los siete principios HACCP para aves y cárnicos.**

### DIRECTIVOS HCG

**\*Robert A. Savage, Presidente**

**\*Joseph L. Blair,  
Vice Presidente Decano**

**\*Walter (Mickey) McEvers,  
Vice Presidente Decano**

**\*Robert H. Galbraith  
Vice Presidente**

**\*John Miller  
Vice President**

### ASOCIADOS HCG

**\*H. Servando Morales Diaz**

**\*Gary E. Stefan**

## Materiales para Cursos del HCG

Los cursos HACCP están diseñados para cubrir todos los aspectos del desarrollo del plan HACCP y su implementación, incluyendo:

**Buenas Prácticas de Manufactura (BPM's);  
Procedimientos de Operación Estándar de Sanitización (POES's);  
Introducción a la Microbiología;  
Peligros Biológicos, Químicos y Físicos;  
Los Siete Principios de HACCP;  
Formas de Desarrollar un Plan HACCP;  
Estrategias de Implementación y Mantenimiento;  
y  
Publicaciones Regulatorias**

Los cursos de capacitación en HACCP del HCG no solo cubren los aspectos científicos del HACCP, sino también sus aspectos regulatorios.

Los profesionales de HCG han dado capacitación HACCP a miembros de la Asociación Nacional de Cárnicos (National Meat Association); el Instituto Americano de la carne (American Meat Institute); la Asociación Americana de Procesadores de Carne (American Association of Meat Processors); la Asociación Nacional de Procesadores de Alimentos (National Food Processors Association), y la Asociación Nacional de Botanas (National Snack Food Association), y han participado en el desarrollo del Curriculum de Capacitación de la Asociación Avícola y del Huevo (Poultry and Egg Association) de los Estados Unidos. La capacitación en HACCP ha sido presentado al personal de Servicios Veterinarios e industrias representativas en mas de 30 países en América, Europa, y Asia.

Además, el HCG ha conducido capacitación para las empresas de abastecimiento de alimentos de las aerolíneas más grandes del mundo.