



TEMARIO

PROPUESTA 65

REQUERIMIENTOS DE LA PROPUESTA 65
POR PARTE DEL ESTADO DE CALIFORNIA



PROPUESTA 65

REQUERIMIENTOS DE LA PROPUESTA 65
POR PARTE DEL ESTADO DE CALIFORNIA

DURACIÓN:
5 horas

**Certificado de aprobación con reconocimiento Global Standards /
Constancia de participación.**

La Propuesta 65 del Estado de California entró en vigor en 1985, se enfoca en proteger los componentes tanto del agua como de los alimentos. Se trata de una iniciativa que comunica las sustancias catalogadas como cancerígenas y causantes de defectos de nacimiento u otros trastornos reproductivos. La oficina encargada de la revisión y publicación del listado es la *Environmental Health Hazard Assessment* (OEHHA), que por lo menos una vez al año, exige se actualice y publique la lista de aquellas sustancias químicas que afecten las mercancías vendidas o distribuidas en el estado de California, incluyendo textiles, productos no perecederos, juguetes, artículos juveniles, aparatos eléctricos y dispositivos electrónicos, entre otros.

En este curso conocerá el listado vigente, como medida de prevención para identificar aquellas sustancias que requieran ser informadas adecuadamente a los consumidores, y de esta manera dar cumplimiento conforme a la regulación del estado de California.



OBJETIVOS

- Comprender las características que identifican si un producto es peligroso.
- Identificar la lista de químicos los que “no suponen un nivel de riesgo significativo” respecto a productos químicos que provocan cáncer o un “nivel de efecto no apreciable” para aquellos sustancias que provoquen malformaciones congénitas o daños en el sistema reproductor.
- Analizar y evaluar los riesgos asociados a la salud para establecer medidas de control y reducir los riesgos.



DIRIGIDO A

- Personal involucrado en procesos y productos de inocuidad.
- Agentes relacionados con regulaciones y normativas.
- Personal encargado de etiquetado.
- Empresas con exportación a USA.



PRERREQUISITOS

- Conocimientos en el sector alimenticio, química básica, Sistemas de Gestión Alimentaria.



TEMARIO

PROPUESTA 65

- Historia.
- ¿Qué es la Propuesta 65?
- ¿Qué tipos de químicos se encuentran en la Propuesta 65?
- ¿Cómo se aumentan los químicos a la lista?
- ¿A qué se refiere esta advertencia?
- Conociendo la Legislación.
- El listado de sustancias.
- ¿Cómo prepararnos para dar cumplimiento a la ley?
- Conclusiones.



CERTIFICACIONES



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares nacionales e internacionales. Los participantes que lo aprueban de manera satisfactoria recibirán un certificado de validación de competencias avalado por GlobalSTD.



CONTÁCTANOS

 LADA SIN COSTO
800 277 6242

 info@globalstd.com

online.globalstd.com

