

One-day Virtual Segment 2 (S2) Seafood HACCP in Spanish



Sponsored by Virginia Tech, Louisiana State University Ag Center, Virginia Sea Grant, Louisiana Sea Grant

- Instructors:** Evelyn Watts, LSU Ag Center
Abigail Villalba, Virginia Tech
- Date:** March 26, 2021
- Course fee:** \$135
- Course time:** 7:45 a.m. – 5:00 p.m. (Class space is limited)

This course will be taught in Spanish language

About the course: One-day Segment 2 Virtual (S2 Virtual)

S2 Virtual is the practical portion that follows the online Segment course. Participants work with others to complete a hazard analysis and create a HACCP plan for an assigned seafood product. This course is one-day and participants are “virtually” present during the entire class day. No travel is required.

Course registration: If interested in attending this course, please call or email Abigail Villalba at 757 727 4861, villalba@vt.edu or Evelyn Watts at 225 578 6304, EGWatts@agcenter.lsu.edu for information about the course, requirements, and registration.

Requirements for admission to the S2 Course:

- 1. Have completed Segment 1 (S1) Seafood HACCP Internet Course** hosted by Cornell University. To complete the S1 Online visit the [Cornell University website](#) for information and registration. Course is available in English and Spanish and once enrolled, you can select the language on the main page by scrolling down to the Spanish modules option.
- 2. Access to internet service:** Each participant will need internet access, a dedicated computer with camera and microphone, and the required books. Working knowledge on the use of Microsoft Word is a must.
- 3. A hard copy of the following books:** Please, order the books no later than a month in advance of the S2 Virtual course. Here are the links for ordering the books:
 - 1. HACCP: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control: Programa de Capacitación SGR 134 \$35**

VIRGINIA POLYTECHNIC INSTITUTE AND STATE UNIVERSITY

Extension is a joint program of Virginia Tech, Virginia State University, the U.S. Department of Agriculture, and state and local governments.

Virginia Cooperative Extension programs and employment are open to all, regardless of race, color, national origin, sex, religion, age, disability, political beliefs, sexual orientation, genetic information, marital, family, or veteran status, or any other basis protected by law. An equal opportunity/affirmative action employer.

<http://ifasbooks.ifas.ufl.edu/p-1156-haccp-analisis-de-peligros-y-puntos-crticos-de-control-programa-de-capacitacin.aspx>

You can download and print your own PDF copy of this manual at no charge from the FDA website here:

[Seafood and Seafood HACCP Publications - Florida Sea Grant \(flseagrant.org\)](http://flseagrant.org)

2. Orientación de controles y peligros de los productos pesqueros y piscícolas SGR 131 \$35

<http://ifasbooks.ifas.ufl.edu/p-1224-orientacin-de-controles-y-peligros-de-los-productos-pesqueros-y-pisccolas.aspx>

We can provide a PDF copy of this manual at your request that you can print for the class.

After completion of the Segment 1 and 2, a Certificate of Course Completion is issued from the Association of Food and Drug Officials (AFDO) to demonstrate that you have met the training requirement of the FDA Seafood HACCP regulation.

Read a Spanish version below

Curso Segmento 2 Virtual (S2) de HACCP para Pescados y Mariscos en español

Patrocinado por Virginia Tech, Louisiana State University AgCenter, Virginia Sea Grant, Louisiana Sea Grant



Instructores: Evelyn Watts, LSU AgCenter
Abigail Villalba, Virginia Tech

Día: 26 de marzo 2021

Tarifa del curso: \$135

Hora del curso: 7:45 a.m. – 5:00 p.m. Virtual (El espacio de la clase está limitado)

Este curso se imparte en español

Información sobre el Curso S2 Virtual: Este curso es la parte práctica que sigue el curso de Segmento 1 (S1) en línea. Durante el S2, el participante completa un análisis de peligros y un plan HACCP para un producto de pescados y mariscos asignado. Este curso es de un día de duración y participantes están "virtualmente" presentes durante todo el día del curso. Usted no tiene que viajar.

Inscripción para el curso S2 Virtual: Interesados en asistir a este curso, por favor comuníquese por teléfono o envíe un correo electrónico a Abigail Villalba al 757 727 4861, villalba@vt.edu o a Evelyn Watts al 225 578 6304, EGWatts@agcenter.lsu.edu para solicitar información sobre el curso, requerimientos, e inscripción.

Requisitos de admisión al Curso S2 Virtual:

- 4. Completar el Curso S1:** Antes de asistir al **S2 Virtual**, el participante debe haber completado el Curso de Internet HACCP, Segmento 1 (**S1**) de Pescados y Mariscos organizado por la Universidad de Cornell. Para obtener información y completar el S1 visite el sitio web de la Universidad [de Cornell](http://www.cornell.edu). El S1 está disponible en inglés y español, una vez inscrito, puede seleccionar el idioma en la página principal y desplazándose hacia abajo hasta los módulos en español.
- 5. Acceso al servicio de internet.** El participante debe tener computadora (ordenador) con cámara y micrófono. Conocimiento del uso de Microsoft Word.

6. **Copia física de los siguientes libros:** Aquí están los enlaces para ordenar los libros o imprimir una copia sin costo alguno (**Por favor, ordene los libros a no más tardar de un mes antes del curso S2 Virtual**):

- a. HACCP: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control: Programa de Capacitación SGR 134 **\$35**
<http://ifasbooks.ifas.ufl.edu/p-1156-haccp-analisis-de-peligros-y-puntos-crticos-de-control-programa-de-capacitacin.aspx>

Copia digital de este manual está disponible para imprimir sin costo alguno en este enlace:
[Seafood and Seafood HACCP Publications - Florida Sea Grant \(flseagrant.org\)](http://flseagrant.org)

- b. Orientación de controles y peligros de los productos pesqueros y piscícolas SGR 131 **\$35**
<http://ifasbooks.ifas.ufl.edu/p-1224-orientacin-de-controles-y-peligros-de-los-productos-pesqueros-y-pisccolas.aspx>

Este manual está disponible digitalmente para imprimir sin costo alguno. Déjenos saber y le enviaremos una copia digital.

Después de completar exitosamente los Segmentos 1 y 2 del curso HACCP para Pescados y Mariscos, los participantes reciben un Certificado de Finalización del Curso de parte de la Asociación de Funcionarios de Alimentos y Medicamentos (AFDO) para demostrar que cumple con el requisito de capacitación de la regulación HACCP de Mariscos de la FDA.