

VERIFICACIÓN OFICIAL DE LOS SISTEMAS DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD
Programas Pre-Requisitos de HACCP:
Estándares de Ejecución Sanitaria, Programas Complementarios y
Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)

AGENDA

| Primer día | |
|--|--|
| 8:00 | Introducción curso |
| 8:15 | 1. Sistemas Integrados de Gestión de la Inocuidad de Alimentos Inspección en Base a Riesgo, Comercio y Medidas Sanitarias y Fitosanitarias <i>Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano</i> |
| ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA | |
| 9:15 | 2. Instalaciones, Equipos y Utensilios. 3. Localización y Accesos 4. Diseño y Construcción Flujos de proceso (producto y personal) Plantas de Beneficio, Desposte, Desprese y Derivados: Res, Cerdo Aves |
| 10:15 | Café |
| 10:30 | Taller 1. Ejercicio sobre Flujos de Proceso y Separación de Áreas |
| 11:15 | Taller 1. Socialización |
| 12:00 | Almuerzo |
| 13:00 | 5. Sistemas de drenajes 6. Ventilación 7. Iluminación 8. Instalaciones sanitarias |
| 14:00 | Taller 2. Verificación diseño e instalaciones |
| 14:45 | Taller 2. Socialización |
| 15:30 | Café |
| 15:45 | 9. Control integrado de plagas 10. Manejo de residuos líquidos y sólidos |
| 16:20 | 11. Manejo de emisiones atmosféricas 12. Calidad del agua |
| 17:00 | Cierre primer día |

| Segundo día | |
|----------------------------------|---|
| 8:00 | 13. Operaciones sanitarias 14. Personal manipulador |
| 9:15 | Taller 3. Verificación de operaciones sanitarias y personal |
| 10:00 | Taller 3. Socialización |
| 10:30 | Café |
| PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS | |
| 10:45 | 15. Programa de Mantenimiento de Equipos e Instalaciones 16. Programa de Proveedores 17. Programa de Retiro de Producto del Mercado |
| 11:40 | Taller 4. Verificación de programa de proveedores y de retiro de producto |

VERIFICACIÓN OFICIAL DE LOS SISTEMAS DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD
Programas Pre-Requisitos de HACCP:
Estándares de Ejecución Sanitaria, Programas Complementarios y
Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)

| | |
|-------|--|
| 12:30 | Almuerzo |
| 13:30 | Taller 4. Socialización |
| 14:00 | 18. Buenas Practicas de Procesamiento en la Cadena Cárnica |
| 14:50 | 19. Buenas Practicas de Procesamiento en la Cadena Avícola |
| 15:40 | Café |
| 15:50 | Taller 5. Verificación de programa de proveedores y de retiro de producto |
| 16:20 | 20. Verificación de tolerancia cero de material fecal visible Indicadores de verificación de niveles de contaminación fecal |
| 17:00 | Cierre segundo día |

| Tercer día | |
|---|--|
| PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES) | |
| 8:00 | 21. Qué son los POES? 22. Incidencia de los POES en la aparición de agentes contaminantes causantes de ETAS |
| 8:50 | 23. Importancia del agua en procesos de limpieza y desinfección. 24. Actividades de limpieza 25. Actividades de desinfección |
| 9:45 | Café |
| 10:00 | 26. Limpieza y desinfección Métodos de limpieza y desinfección más comúnmente utilizados. Limpieza y desinfección de superficies en contacto y no contacto con el alimento (instalaciones y equipo antes y durante la operación) |
| 10:45 | 27. Cómo hacer un POES 28. Diseño e Implementación de POES 29. Validación y verificación microbiológica de POES |
| 11:30 | Taller 6. Verificación oficial de POES |
| 12:30 | Almuerzo |
| 13:30 | Taller 6. Socialización |
| 14:00 | Examen |
| 15:15 | Café |
| 15:30 | 30. Regulación internacional (USA y UE) |
| 16:15 | 31. Verificación oficial de vida útil del producto |
| 17:00 | Cierre tercer día |