

CURSO OFICIAL - FSPCA
CONTROLES PREVENTIVO PARA ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO
 Currículo Food Safety Preventive Control Alliance



AGENDA
CURSO DE CONTROLES PREVENTIVOS PARA ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO
MARZO 20, 21 Y 22 DE 2018

Hora	CAPITULO	TEMA	Instructor
Primer día 20 de marzo			
8:00	Introducción	Generalidades FSMA	Janeth Luna
9:00	Prefacio	Descripción de la Alianza y agenda del curso	Carolina Ramírez
10:00	Receso		
10:20	Capítulo 1	Introducción al curso y controles preventivos	Carolina Ramírez
	Capítulo 2	Revisión del plan de Inocuidad	Ruth Dallos
	Capítulo 3	Buenas Prácticas de Manufactura y otros programas prerrequisitos	Carolina Ramírez
1:00	Almuerzo		
2:00	Capítulo 4	Peligros Biológicos para la inocuidad alimentaria	Ruth Dallos
	Capítulo 5	Peligros químicos, físicos y peligros motivados	Carolina Ramírez
	Capítulo 6	Pasos Preliminares para elaborar un plan de inocuidad	Ruth Dallos
4:00	Capítulo 7	Recursos para preparar planes de inocuidad alimentaria	Carolina Ramírez
5:00	Cierre Día 1		
Segundo día 21 de marzo			
8:00	Capítulo 8	Análisis de peligros y determinación de controles preventivos	Ruth Dallos
10:00	Receso		
10:20	Capítulo 9	Controles preventivos de proceso. Ejercicio	Carolina Ramírez
1:00	Almuerzo		
2:00	Capítulo 10	Controles preventivos de alérgenos alimentarios. Ejercicio.	Carolina Ramírez
3:30	Receso		
3:50	Capítulo 11	Controles preventivos de saneamiento y apéndices 5 y 6. Ejercicio	Ruth Dallos
5:00	Cierre Día 2		
Tercer día 22 de marzo			
8:00	Capítulo 12	Controles preventivos de la cadena de suministro. Taller	Carolina Ramírez
	Capítulo 13	Procedimientos de verificación y validación. Taller	Ruth Dallos
10:00	Receso		
10:20	Capítulo 14	Procedimientos para llevar registros. Ejercicio	Ruth Dallos
	Capítulo 15	Plan de retiros del mercado. Ejercicio	Carolina Ramírez
	Capítulo 16	Revisión de la regulación - CGMP, análisis de peligros y controles preventivos para alimentos de consumo humano	Ruth Dallos
12:30	Cierre Tercer día		