

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
AGOSTO 15, 16 Y 17 DE 2018

Hora	CAPITULO	TEMA	Instructor
Primer día 15 de agosto			
8:00	Prefacio	Descripción de la Alianza y agenda del curso	Carolina Ramírez
8:30	Introducción	Generalidades FSMA y Revisión de la regulación - CGMP, análisis de peligros y controles preventivos para alimentos de consumo humano	Janeth Luna
9:30	Capítulo 1	Introducción al curso y controles preventivos	Carolina Ramírez
10:30	Receso		
11:00	Capítulo 2	Revisión del plan de Inocuidad	Janeth Luna
12:00	Almuerzo		
2:00	Capítulo 3	Buenas Prácticas de Manufactura y otros programas prerequisites	Carolina Ramírez
	Capítulo 4	Peligros Biológicos para la inocuidad alimentaria	Janeth Luna
	Receso		
	Capítulo 5	Peligros químicos, físicos y peligros motivados	Carolina Ramírez
4:00	Capítulo 6	Pasos Preliminares para elaborar un plan de inocuidad	Janeth Luna
5:00	Cierre Día 1		
Segundo día 16 de agosto			
8:00	Capítulo 7	Recursos para preparar planes de inocuidad alimentaria	Carolina Ramírez
	Capítulo 8	Análisis de peligros y determinación de controles preventivos	Janeth Luna
10:30	Receso		
11:00	Capítulo 9	Controles preventivos de proceso. Ejercicio	Carolina Ramírez
12:30	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	Janeth Luna
5:00	Cierre Día 2		
Tercer día 17 de agosto			
8:00	Capítulo 12	Controles preventivos de la cadena de suministro. Taller	Carolina Ramírez
	Capítulo 13	Procedimientos de verificación y validación. Taller	Janeth Luna
10:00	Receso		
10:20	Capítulo 14	Procedimientos para llevar registros. Ejercicio	Carolina Ramírez
	Capítulo 15	Plan de retiros del mercado. Ejercicio	Carolina Ramírez
13:00	Cierre Tercer día		