

Identificación, Priorización y Evaluación de Riesgos Microbiológicos en la Cadena de Producción y Procesamiento de Alimentos

Julio 14 y 15 de 2014

OBJETIVOS

Introducir a los participantes en la priorización y evaluación de riesgos en alimentos mediante un enfoque práctico y multidisciplinar. Al finalizar el curso, los participantes serán capaces de aplicar los conceptos de priorización y evaluación de riesgos para proporcionar decisiones basadas en la ciencia y utilizar herramientas cualitativas y cuantitativas para la evaluación de planes HACCP y el diseño de un proceso.

DIRIGIDO A

Profesionales de la industria agroalimentaria encargados del aseguramiento de calidad e inocuidad del producto o vinculados a organismos regulatorios. Inspectores, consultores, asesores y estudiantes de áreas afines.

Los participantes deben traer sus computadores portátiles con Excel instalado.

TEMAS

- Introducción al Análisis de Riesgos
- Etapas Evaluación de Riesgos: Priorización de Riesgos
- Caso-práctico 1: Uso de matrices de decisión
- Caso-práctico 2: Uso de Risk Ranger
- Etapas Evaluación de Riesgos: Identificación y caracterización del peligro
- Etapas Evaluación de Riesgos: Evaluación a la exposición
- Caso-práctico 3: Uso de COMBASE
- Caso-práctico 4: Estimación de la dosis ingerida y caracterización del riesgo
- Herramientas Cuantitativas: @Risk, FDA-irisk
- Caso-práctico 5. Uso FDA-irisk

El curso se llevará a cabo mediante conferencias, discusiones y talleres. Se formarán grupos multidisciplinarios para el desarrollo de los casos prácticos. **Para los talleres se proporcionará la lista de programas que son imprescindibles tener instalados una vez legalizada la inscripción..**

CONFERENCISTA

Dr. Fernando Sampedro Parra. Ingeniero Técnico Agrícola, Máster en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Universidad Politécnica de Valencia y Doctor en Tecnología de Alimentos en el Instituto de Agroquímica y Tecnología de alimentos. Consultor internacional de proyectos relacionados con evaluación de riesgos microbiológicos. Es Profesor Asistente del "Center For Animal Health And Food Safety" de la Universidad de Minnesota.

INVERSIÓN

Profesionales: COP \$350.000

Estudiantes: COP \$300.000

Los valores contemplan el 16% de IVA
Cupo limitado

Incluye: Certificado, memorias impresas de las conferencias, memorias digitales de artículos e información relacionada con el tema y refrigerios.

INFORMES: TFC Colombia SAS.

Teléfono: 310 213 55 35

e-mail: tfccsas@gmail.com

www.TFCColombia.com

LUGAR: Auditorio 3M Colombia S.A.,

Av. El Dorado No. 75 – 93, Bogotá Colombia

Organizado por:

