

Curso de gestión en inocuidad de alimentos en la cadena de producción de huevos.

OBJETIVOS

- Conocer los principios del sistema HACCP y su aplicación en la industria de alimentos, específicamente en la cadena de producción de huevos.
- Entender el rol de los programa pre-requisitos en el funcionamiento de los sistemas HACCP y su mantenimiento.
- Diseñar planes HACCP aplicados y apoyarlos con información técnica disponible en la literatura científica.
- Entender el proceso de validación y verificación de los sistemas de gestión basados en HACCP.
- Familiarizarse con el marco regulatorio global y nacional en la cadena de producción de huevos con respecto a HACCP y sus pre-requisitos.

AGENDA

Día 1- Julio 23		
7:30 am	Entrega de credenciales	
8:00 am	Bienvenida	Janeth Luna TFC Colombia
8:15 am	Propósitos y Objetivos del curso	Dr. Carlos Narciso Universidad de Texas A&M
8:30 am	1°. Sistemas de gestión de la inocuidad en la cadena de producción de huevos y ovoproductos	Dr. Christine Alvarado Universidad de Texas A&M
9:20 am	2°. Diferencias entre la validación y verificación	Dr. Carlos Narciso Universidad de Texas A&M
10:00 am	Café	
10:30 am	3°. Buenas Prácticas en la granja de producción	Dr. Christine Alvarado Universidad de Texas A&M
11:00 am	4°. Descripción general del sistema HACCP	Dr. Carlos Narciso Universidad de Texas A&M
11:30 am	5°. Programas Pre- Requisito de HACCP	Dr. Christine Alvarado Universidad de Texas A&M
12:00	6°. BPM y Saneamiento	Dr. Carlos Narciso Universidad de Texas A&M
12:30 pm.	Almuerzo libre	
2:00 pm	Taller 1: Cumplimiento de requisitos POES	TODOS
3:00 pm	Café	
3:20 pm	Reporte Taller 1	TODOS
4:20 pm	7°. Peligros físicos	Dr. Carlos Narciso Universidad de Texas A&M
4:50 pm	8°. Peligros químicos	Dr. Carlos Narciso Universidad de Texas A&M
5:20 pm	Cierre primer día	

Día 2- Julio 24		
8:00 am	9°. Peligros biológicos en la cadena de producción	Dr. Christine Alvarado Universidad de Texas A&M
8:50 am	10°. Identificación de peligros Principio 1 HACCP: Análisis de peligros Principio 2 HACCP: Identificación de los PCC	Dr. Carlos Narciso Universidad de Texas A&M
09:30 am	Café	
10:00 am	Taller 2: Principios 1 y 2. Verificación	TODOS
11:00 am	Reporte Taller 2	TODOS
12:15 pm	Almuerzo	
2:00 pm	11°. Principio 3 HACCP: Límites críticos Principio 4 HACCP: Monitoreo de límites críticos Principio 5 HACCP: Establecimiento de acciones correctivas	Dr. Christine Alvarado Universidad de Texas A&M
2:30 pm	Taller 3: Principios 3, 4 y 5. Verificación	TODOS
3:10 pm	Café	
3:30 pm	Reporte Taller 3	TODOS
4:30 pm	12°. Principio 6 HACCP: Verificación Principio 7 HACCP: Mantenimiento de registro	Dr. Carlos Narciso Universidad de Texas A&M
5:00 pm	Cierre Segundo día	

Día 3-Julio 25		
8:00 am	Taller 4: Principios 6 and 7. Verificación	TODOS
8:40 am	Reporte Taller 4	TODOS
9:40 am	13°. Auditoría e Inspección de los planes de HACCP e inocuidad Alimentaria	Dr. Christine Alvarado Universidad de Texas A&M
10:10 am	Café	
10:40 am	Taller 5: Auditoría (Estudio de caso)	TODOS
11:20 am	Reporte Taller 5	TODOS
12:30 pm	Almuerzo	
2:00 pm	Examen	
2:50 pm	14°. Reglamentación en Colombia	Johanna Isabel Parra Ministerio de Salud y Protección Social
3:30 pm	Café	
4:00 pm	15°. Gestión de la inocuidad en el procesamiento de huevos	Marcos Sánchez IICA