

Curso - Taller
Validación Microbiológica de Procesos Cárnicos

Octubre 20 y 21 de 2014, Bogotá

INTRODUCCIÓN

La validación es un componente fundamental del sistema HACCP, los procesadores están obligados actualmente a contar tanto con planes de HACCP como a que estos planes estén correctamente validados. Sin embargo, existe incertidumbre en cuanto a la aplicación, en particular por los cambios en las directrices y regulaciones sobre los programas de validación y verificación. De otra parte, la validación inadecuada del diseño del control de proceso para hacer frente a diferentes peligros se puede traducirse en planes HACCP ineficaces para controlarlos. Está claro que la FDA y el FSIS, a través de la aplicación de la Ley de Modernización de Seguridad Alimentaria (FSMA) requerirán que todos los procesadores de alimentos proporcionen evidencia de la validación del plan HACCP. Una validación adecuada de los controles de HACCP puede ser difícil de poner en práctica para todas las operaciones de procesamiento de alimentos. El curso será impartido por el Consorcio de Expertos en Validación de Procesos Alimentarios (CFPVE por sus siglas en inglés), que apoya la promoción y aplicación de enfoques científicamente sólidos y protocolos para la validación de proceso alimentario.

OBJETIVOS Y METODOLOGÍA

Plantear un diseño experimental para validar un plan HACCP. Analizar, interpretar y evaluar los resultados para la validación del programa de control de patógenos apoyado en la información de la literatura y programas informáticos de modelos predictivos disponibles. La metodología incluye conferencias, talleres y estudios de casos enfocados al control de patógenos y herramientas predictivas

DIRIGIDO A

Profesionales vinculados a plantas de sacrificio y procesamiento de cárnicos (bovino, porcino y aves) responsable de la validación microbiológica de procesos.

Curso - Taller
Validación Microbiológica de Procesos Cárnicos

Octubre 20 y 21 de 2014, Bogotá

CONFERENCISTAS

Dr. Harshavardhan Thippareddi. Con título en C&T de Alimentos de la Universidad Agrícola de India, Maestría y Doctorado en Ciencia de Alimentos, Universidad de Kansas. En la actualidad es Profesor Especialista en Inocuidad Alimentaria, Depto. de C&T de Alimentos, Universidad de Nebraska, Lincoln. Su área de investigación: desarrollo y validación de tecnologías de intervención para control de patógenos.

Datos de contacto

Professor and Extension Food Safety Specialist|Department of Food Science and Technology
University of Nebraska-Lincoln, Lincoln, NE 68583

Tel: (402) 472-3403|Fax: (402) 472-1693|

Email: Harsha.Thippareddi@unl.edu

Dr. Alejandro Castillo. Qco. Farmacobiólogo con Maestría en Microbiología e Higiene de Alimentos de la Universidad de Guadalajara, Doctorado en C&T de Alimentos y Post Doctorado en Inocuidad de Alimentos de Texas A&M University. En la actualidad es Profesor Asociado, Depto. de Ciencias Animales, Universidad de Texas A&M. Sus intereses en investigación: desarrollo de medidas de control para reducir agentes patógenos y uso de irradiación con fines de inocuidad alimentaria.

Datos de contacto

Associate Professor Office:

Room 314 Kleberg Texas A&M University. College Station

Tel: 979-845-3565

Email: a-castillo@tamu.edu

Prof. Ana Karina Carrascal. Bacterióloga con Especialización en C&T de Alimentos, Universidad Nacional de Colombia y Maestría en Microbiología, Pontificia Universidad Javeriana donde se desempeña como profesora asociado y coordinadora del Laboratorio de Microbiología de Alimentos. Su énfasis en investigación se dirige a la microbiología de alimentos, en particular bacterias patógenas.

Datos de contacto

Pontificia Universidad Javeriana

Facultad de Ciencias

Departamento de Microbiología

Teléfono: 57 (1) 3208320 ext 4111; 57 310 3492736

E- mail: acarrasc@javeriana.edu.co

Curso - Taller
Validación Microbiológica de Procesos Cárnicos

Octubre 20 y 21 de 2014, Bogotá

AGENDA

Día 1. Octubre 20		
8:00 a 8:15	Bienvenida y presentación de objetivos	TFC Colombia
8:15 a 9:00	1. temas emergentes en la Gestión de Inocuidad de los Alimentos <ul style="list-style-type: none"> • ¿Por qué la validación es importante para los procesadores de carne? 	Dr. Harshavardhan Thippareddi University of Nebraska
9:00 a 9:30	2. Validación de Programas de Gestión de Seguridad Alimentaria <ul style="list-style-type: none"> • Conceptos de validación • Justificación científica y técnica • Enfoque experimental 	Dr. Alejandro Castillo Texas A&M University
9:30 a 10:00	3. Conceptos Básicos en el procesamiento de alimentos <ul style="list-style-type: none"> • Químicos • Microbiológicos 	Dr. Thippareddi
10:00 a 10:30	CAFÉ/DESCANSO	
10:30 a 11:00	4. Estadísticas - Parte I <ul style="list-style-type: none"> • Muestreo • Diseño experimental 	Dr. Castillo
11:00 a 11:30	5. Mecanismo de Experimentación <ul style="list-style-type: none"> • El "cómo" de la validación experimental. Ejemplos • Laboratorios "in house" vs laboratorios contratados, lo que se debe considerar 	Dr. Thippareddi
11:30 a 12:00	Taller 1. Diseño experimental	
12:00 a 12:45	Taller 1. Presentación de grupos	
12:45 a 14:00	ALMUERZO	
14:00 a 14:45	6. Programas de control de patógenos en plantas procesadoras de alimentos	Dr. Castillo
14:45 a 15:30	7. Patógenos microbianos. Comportamiento y control en los productos cárnicos	Dr. Thippareddi
15:30 a 15:50	CAFÉ/DESCANSO	
15:50 a 16:20	Taller 2. Control de patógenos	
16:20 a 17:00	Taller 2. Presentación de grupos	
17:00	CIERRE DÍA 1	

Día 2. Octubre 21		
8:00 a 8:45	8. Estadísticas - Parte II <ul style="list-style-type: none"> • Análisis de los datos • Ejemplos con software de base, Excel, Texsoft, PSI, etc 	Dr. Thippareddi
8:45 a 9:30	9. Interpretación de resultados <ul style="list-style-type: none"> • ¿Qué quiere decir? • Ejemplos de programas de modelado de patógenos 	Dr. Alejandro Castillo
9:30 a 10:30	Taller 3. Modelación de patógenos e interpretación de resultados	
10:30 a 11:00	CAFÉ/DESCANSO	
11:00 a 12:30	Taller 2. Presentación de grupos	
12:30 a 14:00	ALMUERZO	
14:00 a 14:45	10. Control de Indicadores y Patógenos en la Industria Cárnica Colombiana	Prof. Ana Karina Carrascal
14:45 a 15:00	Ronda de Preguntas	
15:00 A 15:30	ENTREGA DE CERTIFICADOS Y CLAUSURA	