



AGENDA

Día 1. Marzo 17 – FENAVI Calle 67 # 7-35 Of 610		
7:30 h	<i>Inscripciones</i>	
8:00 h	Bienvenida y Presentación	Dra. Janeth Luna The Food Consortium Colombia
8:15 h	Sistemas Integrados de Inocuidad de Alimentos en la Cadena Avícola. Retos en Inocuidad de Alimentos, Patógenos Implicados y Regulaciones Internacionales	Dr. Marcos X. Sánchez-Plata IICA
9:00 h	Buenas Prácticas Avícolas en la Granja de Producción. Estrategias de Control de Patógenos en Granja	Ing. Juan F. De Villena Wayne Farms
10:00 h	<i>Refrigerio</i>	
10:30 h	Pre-requisitos del Sistema HACCP Validación y verificación de programas	Dr. Marcos X. Sánchez-Plata IICA-
11:15 h	Procedimientos Operativos Estándares de Saneamiento (POES)	Ing. Juan F. De Villena Wayne Farms
12:00 h	Taller 1: Trabajo 1. Procedimientos Operativos Estándares de Saneamiento (POES)	Todos
12:45 h.	<i>Almuerzo libre</i>	
14:00 h	Presentación de Grupos y Discusión. Trabajo 1, Procedimientos Operativos Estándares de Saneamiento (POES)	Todos
14:45 h	Peligros Biológicos Bacterias, parásitos y virus	Dr. Marcos X. Sánchez-Plata IICA-
15:30 h	<i>Refrigerio</i>	
16:00 h	Peligros Químicos	Dr. Marcos X. Sánchez-Plata IICA-Miami
16:35 h	Peligros Físicos	Ing. Juan F. De Villena Wayne Farms
17:20	Ronda de preguntas	
17:30 h	<i>Cierre Día 1</i>	





Día 2. Marzo 18 – FENAVI Calle 67 # 7-35 Of 610		
8:00 h	<i>Presentación actividades del día</i>	
8:10 h	Los Pasos Iniciales de HACCP	Ing. Juan F. De Villena Wayne Farms
8:30 h	Principio 1. Análisis de Peligros	Dr. Marcos X. Sánchez-Plata IICA-Miami
8:50 h	Principio 2. Puntos Críticos de Control	Ing. Juan F. De Villena Wayne Farms
9:10 h	Taller 2: Trabajo 2. Pasos Iniciales y Principios 1 y 2. Verificación	Todos
10:10 h	<i>Refrigerio</i>	
10:30 h	Presentación de Grupos y Discusión. Trabajo 2. Paso Iniciales y Principios 1 y 2	Todos
11:30 h	Principio 3: Límites Críticos Principio 4: Actividades de Monitoreo Principio 5: Acciones Correctivas	Ing. Juan F. De Villena Wayne Farms
12:00 h	Principio 6: Verificación y Validación Principio 7: Registros Plan HACCP	Ing. Juan F. De Villena Wayne Farms
12:45 h	<i>Almuerzo libre</i>	
14:00 h	Taller 3: Trabajo 3. Principios 3, 4, 5, 6 y 7. Validación	Todos
15:00 h	<i>Refrigerio</i>	
15:20 h	Presentación de Grupos y Discusión. Trabajo 3. Principios 3, 4, 5, 6 y 7.	Todos
16:40 h	Auditorías e Inspección de Inocuidad y Planes HACCP	Ing. Juan F. De Villena Wayne Farms
17:20	Ronda de preguntas	
17:30 h	<i>Cierre Día 2</i>	





Día 3. Marzo 19 - Embassy Suites Hotel (Calle 70 # 6-22)		
8:00 h	<i>Presentación actividades del día</i>	
8:10 h	Taller 4. Auditoría Planta Procesadora de Alimentos Preparación para la auditoría	Dr. Marcos X. Sánchez-Plata IICA-Miami
9:30 h	<i>Coffee Break</i>	Todos
10:00 h	Taller 4 Auditoría Planta Procesadora de Alimentos. Presentación de Grupos y Discusión General.	Todos
11:00 h	Auditorías de los sistemas de gestión de calidad e Inocuidad Alimentaria. Bajo Estándares privados GFSI (Global Food Safety Initiative)	Carolina Ramírez ACTA (Coordinador equipo GFSI Colombia)
12:00	Regulaciones de Inocuidad y HACCP, EEUU. Formato de equivalencia	Ing. Juan F. De Villena Wayne Farms
12:45 h	<i>Almuerzo libre</i>	
14:00 h	Examen	
15:00 h	<i>Coffee Break</i>	
15:30 h	Programa de reducción de patógenos <i>Salmonella y Campylobacter</i>	Ing. Juan F. De Villena Wayne Farms
16:30	Análisis de Riesgos en la Cadena Avícola. Producción Primaria Uso de la Herramienta de Análisis de Riesgo de FAO y OMS	Dr. Marcos X. Sánchez-Plata IICA-Miami
17:30	Ronda de preguntas	Todos
17:45 h	Clausura y Entrega de Certificados	

