

Agenda del Curso

Día 1 - 7:45 a.m. - 5:00 p.m.

Registro - 7:45 - 8:00 a.m.

Sesión 1: Introducción al curso y controles preventivos

Sesión 16: Revisión de la regulación - cGMP, análisis de peligros y controles preventivos de alimentos para humanos

Sesión 2: Generalidades de un plan de inocuidad de los alimentos

Sesión 3: Buenas prácticas de manufactura y otros programas de prerrequisitos

Receso 12:00 p.m.- 1:00 p.m.

Sesión 4: Peligros biológicos para la inocuidad de los alimentos

Sesión 5: Peligros químicos, físicos y motivados económicamente para la inocuidad de los alimentos

Sesión 6: Pasos preliminares en el desarrollo de un plan de inocuidad de los alimentos

Fin de la sesión del día 1 a las 5:00 p.m.

Día 2 - 8:00 a.m. - 5:00 p.m.

Sesión 7: Recursos para los planes de inocuidad de los alimentos

Sesión 8: Análisis de riesgos y determinación de los controles preventivos

Sesión 9: Controles preventivos de proceso

Receso 12:00 p.m.- 1:00 p.m.

Sesión 10: Determinación de controles preventivos de alérgenos alimenticios

Sesión 11: Controles preventivos de saneamiento

Sesión 12: Controles preventivos de la cadena de proveedores

Fin de la sesión del día 2 a las 5:00 p.m.

Día 3 - 8:00 a.m. - 12:00 p.m.

Sesión 13: Procedimientos de verificación y validación

Sesión 14: Procedimientos para llevar registros

Sesión 15: Plan de retiro de producto del mercado

Revisión del curso: Resumen del currículo, preguntas finales y entrega de certificados.

Fin de la sesión del día 3 a las 12:00 p.m.