



CURSOS PRE SEMINARIO 2018

CURSO 01. EVALUACIÓN Y GESTIÓN DE RIESGOS DE INOCUIDAD EN EL SECTOR PRODUCTIVO 5 Y 6 DE MARZO

La gestión de riesgos es hoy una herramienta fundamental en los sistemas de gestión de la inocuidad. Todos los modelos de gestión, incluyendo GFSI, FSMA, ISO 9001 y próximamente ISO 22000 promueven o requieren que la industria haga gestión de la inocuidad basada en el riesgo. Esto crea la necesidad de un nuevo perfil en los equipos de inocuidad de las organizaciones: el perfil de los Evaluadores de riesgos, gente con capacidad de manejar la gran diversidad de información y herramientas de que se dispone hoy para hacer gestión de riesgos en la industria.

OBJETIVOS

- Formar expertos en evaluación de riesgos de inocuidad en la industria de alimentos
- Adquirir familiaridad con las herramientas disponibles para la evaluación de riesgos por medio de estudios de caso

DIRIGIDO A

Profesionales de las organizaciones con responsabilidad en producción, control y aseguramiento de calidad, compras, mercadeo, investigación y desarrollo de nuevos productos interesados en fortalecer sus competencias como evaluadores de riesgos de inocuidad.

FACILITADOR: Dr. Jairo Romero – Colombia

Duración: 16 horas

Horario: 8:00 a 17:300 hrs

Inversión: USD \$ 300.00

Incluye, 2 Refrigerios, almuerzo/día, Certificado, memoria con material



CONTENIDO:

La gestión de riesgos de inocuidad en el sector productivo: Necesidad del uso de la gestión de riesgos. Requisitos de los modelos de sistemas de gestión. Conceptos básicos, principales aplicaciones.

Herramientas para la evaluación de riesgos de inocuidad en la industria de alimentos: iRisk, Combase, Risk Ranger, AMEF, Bow tie, Modelo microbiológico de la ICMSF, Revisión sistemática de literatura, ruta del producto y otras herramientas para la evaluación de riesgos de inocuidad.

Estudios de caso de aplicación de la evaluación de riesgos en la industria de alimentos

Aplicación en el control de materias primas e ingredientes. Evaluación de riesgos en desarrollo de nuevos productos. Evaluación de riesgos a lo largo del proceso

Conexión efectiva entre la evaluación y la gestión de riesgos en la industria

Concepto de controles preventivos basados en el riesgo. Proceso de evaluación y modelo efectivo de comunicación de riesgos entre las instancias con responsabilidades en la industria





C-02: DETERMINACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS 5 Y 6 DE MARZO

El etiquetado nutrimental de los alimentos, exige la colocación de la Vida Útil de los Alimentos. La comercialización a nivel internacional de nuestros productos, obliga de la misma forma a tener esa información en la etiqueta. Los cambios a la Ley de Modernización de la Inocuidad de Alimentos (FSMA por sus siglas en inglés), realizó modificaciones a la normatividad de los alimentos que se comercializan en los Estados Unidos. Entre los requisitos se exige contar con un Sistema de Inocuidad Alimentaria montado en planta, análisis de riesgos, todo esto basado en ciencia y documentado, auditable directamente por FDA o por terceros autorizados. Estas nuevas exigencias obligan a la industria alimentaria a determinar realmente la Vida Útil de sus productos y poder documentar la determinación, basados en ciencia. Entonces: ¿cómo hago un estudio de vida útil?, ¿qué tipos de estudio de vida útil puedo realizar?, ¿quién puede orientarme? y herramientas de que se dispone hoy para hacer gestión de riesgos en la industria

OBJETIVO

Proporcionar a los asistentes, las herramientas necesarias para comprender los estudios de vida útil, los tipos de estudios de vida útil existentes, para elegir el más adecuado para el producto específico al cual deseen realizarle dicho estudio y diseñar un estudio de vida útil.

DIRIGIDO A

Personal del Área de Investigación y Desarrollo, Control de Calidad, Personal encargado del Etiquetado de alimentos y todas aquellas personas interesadas en conocer la forma mas adecuada de determinar la vida útil de los alimentos que comercializan

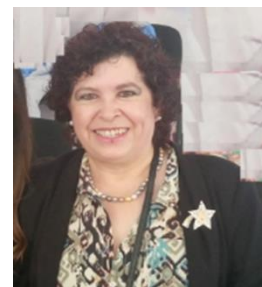
FACILITADORA: Dra. Sara Valdés – UNAM - México

Duración: 16 horas

Horario: 8:00 a 17:30 hrs

Inversión: USD \$ 400.00

Incluye, 2 Refrigerios, almuerzo/día, Certificado, memoria con material



CONTENIDO: Importancia de la determinación de la vida útil en los alimentos; importancia de la estabilidad microbiana en la determinación de la vida útil de los alimentos. Microorganismos de importancia; Importancia de las Evaluaciones sensoriales en el establecimiento de la vida útil de los alimentos. Importancia de los análisis Químicos, Físicos y Fisicoquímicos a medir en la determinación de la vida útil de los alimentos. Recomendaciones para la elección de métodos analíticos de apoyo en los estudios de vida útil ¿La vida útil de un alimento, se puede incrementar?, ¿cómo? ¿Cómo determinar experimentalmente la vida útil de los alimentos? Tipos de estudios Con resultados experimentales, ¿cómo puedo determinar la vida útil? Ejercicios para determinar la vida útil de alimentos



XX Seminario Latinoamericano y del Caribe
de Ciencias y Tecnología de Alimentos



C-03: CURSO OFICIAL DE CAPACITACION A PRODUCTORES (Grower Training). Produce Safety Alliance PSA 6 DE MARZO

El curso permite cumplir con lo establecido en la regulación de 21CFR112. 22 donde se requiere que “al menos un supervisor o responsable de la finca debe completar satisfactoriamente la capacitación en inocuidad de frutas y vegetales frescos según el currículo estandarizado y reconocido como adecuado por la FDA”. Fue diseñado por la Produce Safety Alliance, alianza constituida entre FDA, la Universidad de Cornell y productores agrícolas para divulgar y explicar los alcances de la nueva regulación a productores agrícolas, ya que los exportadores (hacia Estados Unidos) de frutas y hortalizas que se consumen frescos deben cumplir con este requisito entre otros.

OBJETIVO

Conocer los requisitos de la nueva regulación de FDA-FSMA para la producción inocua de frutas y hortalizas que se consumen frescos. Esta normativa se basa en el enfoque de Buenas Prácticas Agrícolas a nivel de campo y Buenas Prácticas de Manufactura a nivel de planta de empaque.

DIRIGIDO A

Personal responsable de controlar la calidad en campo y en planta para la producción inocua de frutas y vegetales frescos.

FACILITADORA: Dra. Gisela Kopper – Costa Rica

Lead Trainer ID: 2540

Duración: 8 horas

Horario: 8:00 a 17:00 hrs

Inversión: US\$ 400.00 + US\$ 35.00 (Certificado)

Incluye (2) Refrigerios y Almuerzo, Material Digital (Manual oficial del curso Capacitación a Productores de PSA, copia de la presentación en español y material didáctico adicional

Cupos: Máximo 30 personas

Certificado: Al finalizar el curso, se registrará ante la AFDO-PSA el nombre de cada Participante y se pagará la tarifa requerida para que envíen el certificado oficial a cada uno.



Inscripciones en: seminarios@copcyta.org.pa

¡CUPOS LIMITADOS !

Ing. Omaris Vergara de Henríquez, M.Sc.

Presidenta

**XX Seminario Latinoamericano de Ciencia
Y Tecnología de Alimentos – ALACCTA**

seminarios@copcyta.org.pa

www.copcyta.com



Colegio Panameño de Ciencias y Tecnología de Alimentos
seminarios@copcyta.org.pa