



Primer día

Capítulo 1. Introducción al curso y controles preventivos.

Capítulo 2. Revisión del plan de inocuidad alimentaria.

Receso

Capítulo 3. Buenas prácticas de manufactura y otros programas prerequisites.

Capítulo 4. Peligros biológicos para la inocuidad alimentaria.

Almuerzo

Capítulo 5. Peligros químicos, físicos y peligros motivados económicamente para la inocuidad alimentaria.

Receso

Capítulo 6. Pasos preliminares para elaborar un plan de inocuidad alimentaria.

Capítulo 7. Recursos para preparar planes de inocuidad alimentaria

Segundo día

Repaso y preguntas.

Capítulo 8. Análisis de peligros y determinación de controles preventivos.

Receso

Capítulo 9. Controles preventivos de proceso.

Almuerzo

Capítulo 10. Controles preventivos de alérgenos alimentarios

Receso

Capítulo 11. Controles preventivos de saneamiento.

Capítulo 12. Controles preventivos de cadena de suministro.

Tercer día

Repaso y Preguntas.

Capítulo 13. Procedimientos de verificación y validación.

Capítulo 14. Procedimientos para llevar registros.

Receso

Capítulo 15. Plan de retiro del mercado.

Capítulo 16. Revisión de la regulación – CGMP, análisis de peligros y controles preventivos para alimentos de consumo humano.

Resumen



InCA

Especialistas en Inocuidad
y Calidad Alimentaria