



CURSO PARA LA APLICACIÓN HACCP EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y REGISTRO INVIMA

FECHA: 19-21 Agosto 2009

El Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos de Control Críticos (HACCP) es un sistema de control de la calidad de los alimentos que garantiza un planteamiento científico, racional y sistemático para la identificación, la valoración y el control de los peligros de tipo microbiológico, químico o físico. La Organización Mundial de la Salud (OMS) ha reconocido la importancia del sistema en la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos.

OBJETIVO

- Preparar a los profesionales asistentes para gestionar sistemas de aseguramiento de la inocuidad en el sector Agroalimentario, siguiendo los lineamientos del Codex Alimentarius y haciendo uso de las herramientas modernas de gestión de la inocuidad.
- Transmitir a los participantes las destrezas y habilidades requeridas para desarrollar procesos de implementación de las normas.
- Comprometer a los participantes en la utilización de las normas de inocuidad y seguridad alimentaria con el fin de mantener los equilibrios alimenticios y ambientales.

BENEFICIARIOS

Empresarios, comercializadores, productores, organizaciones de base del sector rural profesionales y estudiantes del área ambiental, agrícola, agroindustrial, y profesionales que sientan afinidad por este tipo de temas.

METODOLOGÍA

Se realizarán ponencias y mesas de trabajo donde los participantes se integrarán en forma activa del desarrollo del programa. Para esto, ellos consultarán y analizarán en las normas con análisis de casos.

El trabajo individual apuntará hacia las lecturas e informes, que los participantes expondrán ante sus compañeros. Se fomentará talleres de intercambio de conocimientos nacido de su propia experiencia en forma de casos y soluciones.

PROGRAMACION

PRIMER DÍA	
HORA	TEMA
8:00 AM	INTRODUCCION – OBJETIVOS DE CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.
9:00 AM	ÁMBITO DE APLICACIÓN, UTILIZACIÓN Y DEFINICIONES
10:00 AM	REFRIGERIO
10:30 AM	PRODUCCIÓN PRIMARIA
11:30 AM	PROYECTO Y CONSTRUCCION DE LAS INSTALACIONES
1:00 PM	ALMUERZO- LIBRE
2:30 PM	CONTROL DE LAS OPERACIONES
4:30 PM	REFRIGERIO
SEGUNDO DÍA	
8:00 AM	INSTALACIONES: MANTENIMIENTO Y SANEAMIENTO
10:00 AM	REFRIGERIO
10:30 AM	INSTALACIONES: HIGIENE PERSONAL
12:00 M	TRANSPORTE
1:00 PM	ALMUERZO- LIBRE
2:30 PM	INFORMACIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS Y SENSIBILIZACIÓN DE LOS CONSUMIDORES
4:00 PM	REFRIGERIO
4:30 PM	CAPACITACIÓN PARA TRABAJADORES
TERCER DÍA	
8:00 AM	DEFINICIONES Y PRINCIPIOS DEL SISTEMA DE HACCP
10:00 AM	REFRIGERIO
10:30 AM	PRINCIPIOS PARA EL ESTABLECIMIENTO Y LA APLICACIÓN DE CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS PARA LOS ALIMENTOS REGISTRO INVIMA
1:00 PM	ALMUERZO- LIBRE
2:30 PM	ISO 22000
4:00 PM	REFRIGERIO
4:30 PM	APLICACIÓN

INVERSION CURSO: 24 horas

\$400.000 Mtce por persona con IVA Incluido
\$380.000 Mtce incluido IVA por persona para grupos superiores a 3 Participantes.



Servimos para que usted alcance con éxito su certificación

Incluye:

Certificado para cada asistente
CD de Memorias
Materiales de trabajo
Coffee Break AM/PM

INSCRIPCIONES

Hasta el 4 de Agosto 2009
Pagos de inscripción del 4 al 12 de Septiembre 2009

CUPOS

El curso es propuesto para una participación mínima de 15 personas.

LUGAR

Según disposición de salones.

CERTIFICACIÓN

Los participantes obtendrán una certificación en:

CURSO EN APLICACIÓN HACCP Y BPM EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Que será otorgado por Andicert con la asistencia al 80% de las horas teóricas – practicas.

ORGANIZADO POR:

ANDICERT E.U.

NELLY PATRICIA LOZANO PUENTES

Especialista en Gerencia de Recursos Naturales Universidad Distrital Francisco José de Calda, Microbióloga Industrial Pontificia Universidad Javeriana; Conocimientos y experiencia en la implementación de sistemas de gestión de calidad, ambiental y de seguridad industrial (HACCP, BPM, BPL e ISO 9001:2000 y Norma Ecológica), Especialista en Accidentes Laborales Fundación Mapfre- España. Docente en la facultad del Medio Ambiente UD, Docente de la Univerisad distrital en microbiología Industrial y Bioquímica, Docente UNAD en Sanidad de Alimentos. Actualmente Gerente **AndiCert E.U.**

JOHANNA ISABEL SALCEDO QUINTERO

Especialista en Salud Familiar y Comunitaria U. Bosque, Ingeniera de Alimentos UNAD. Con Experiencia en Implementación de Sistemas HSQ como Inspectora planta Gas Ecopetrol Barrancabermeja, Jefe de Producción plantas de Gaseosas Postobon Barrancabermeja. Inspectora Sanitaria Hospital Tunjuelito y Hospital del Sur en Inspección y vigilancia y control de alimentos y saneamiento básico. Coordinador de de comedores comunitarios corporación para vivir. Gerente de AICAL E. U. Empresa de Consultorías y asesorías en calidad de alimentos. Jefe y Docente de laboratorios de Investigación y planta piloto UNAD 2000-2005. Consultor y Asesora **AndiCert E.U.**

Nota: Mayor información contactarnos a:

Telefax: (571) + 4833321

Celular: 310 7775759

E-mail: nellylozano@andicert.com

Bogotá D.C. – Colombia

O ingresar a la página Web: www.andicert.com



Servimos para que usted alcance con éxito su certificación

FORMATO DE INSCRIPCIÓN

Nombre:	Documento de Identidad:	Tipo:
Empresa o Institución:	Nit:	Tel:
Dirección:		
Mail:		
Describir a nombre de quien va la factura:		
<p>Para pago del presente curso se debe consignar en el Banco DAVIVIENDA cuenta de ahorros N° 009000674771 a nombre de AndiCert E.U. y colocar el nombre de quien consigna e identificación, hacer llegar vía Mail el formulario de inscripción y consignación. No consigne sin haber confirmado cupo vía telefónica o Mail. Recuerde que los cupos son limitados.</p> <p>Se puede hacer preinscripción vía mail, solo será confirmada vía telefónica. La separación de cupo no confirma su asistencia si no se hace el pago del curso.</p>		