

## AGENDA CURSO 20 HORAS

# CURSO OFICIAL FSPCA: CONTROLES PREVENTIVOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS INOCUOS

**Julio 12 al 14, del 2016.**

**Aguascalientes – México**

### Día 1. 12 de Julio

<b>14:00 a 14:20</b>	Qué es la Alianza de Controles Preventivos de Inocuidad de Alimentos, <i>Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA)</i>	Dr. Marcos X. Sánchez-Plata
<b>14:20 a 14:45</b>	Capítulo 1: Introducción al Curso y Controles Preventivos	Dr. Marcos X. Sánchez-Plata
<b>14:45 a 15:30</b>	Capítulo 2: Revisión general de los Planes de Inocuidad Alimentaria	Dr. Marcos X. Sánchez-Plata
<b>15:30 a 16:00</b>	Capítulo 3: Buenas Prácticas de Manufactura y otros Programas de Prerrequisitos. 1	Gabriela Arteaga-Arredondo
<b>16:00 a 16:15</b>	Coffee Break	
<b>16:15 a 16:30</b>	Capítulo 3: Buenas Prácticas de Manufactura y otros Programas de Prerrequisitos. 2	Gabriela Arteaga-Arredondo
<b>16:30 a 16:45</b>	Actualización de la Regla de Frutas y Vegetales Frescos	Gabriela Arteaga-Arredondo
<b>16:45 a 17:45</b>	Capítulo 4: Peligros Biológicos relacionados con los Alimentos	Dr. Rafael Casillas
<b>17:45 a 18:00</b>	Preguntas Día 1.	Todos
<b>18:00</b>	Cierre Día 1	

**Día 2. 13 de Julio**

<b>09:00 a 9:45</b>	Capítulo 5: Peligros Químicos, Físicos y Económicamente Motivados	Dr. Rafael Casillas
<b>9:45 a 10:15</b>	Capítulo 6: Pasos Preliminares en el Desarrollo de los Planes de Inocuidad Alimentaria	Gabriela Arteaga-Arredondo
<b>10:15 a 10:45</b>	Capítulo 7: Recursos para los Planes de Inocuidad Alimentaria	Dr. Marcos X. Sánchez-Plata
<b>10:45 a 11:00</b>	Capítulo 8: Análisis de Peligros y Determinación de Controles Preventivos. 1	Dr. Marcos X. Sánchez-Plata
<b>11:00 a 11:15</b>	Coffee Break	
<b>11:15 a 13:00</b>	Capítulo 8: Análisis de Peligros y Determinación de Controles Preventivos. 2. Taller	Dr. Marcos X. Sánchez-Plata
<b>13:00 a 14:00</b>	ALMUERZO	
<b>14:00 a 15:00</b>	Capítulo 9: Controles Preventivos de Procesos	Dr. Marcos X. Sánchez-Plata
<b>15:00 a 16:00</b>	Capítulo 10: Controles Preventivos de Alérgenos de Alimentos	Gabriela Arteaga-Arredondo
<b>16:00 a 16:15</b>	Coffee Break	
<b>16:15 a 17:00</b>	Capítulo 11: Controles Preventivos de Saneamiento	Dr. Marcos X. Sánchez-Plata
<b>18:00</b>	Cierre Día 2	

**Día 3. 14 de Julio**

<b>09:00 a 10:00</b>	Capítulo 12: Controles Preventivos de la Cadena de Provisión	Gabriela Arteaga-Arredondo
<b>10:00 a 11:00</b>	Taller de Controles Preventivos	
<b>11:00 a 11:15</b>	Coffee Break	
<b>11:15 a 12:15</b>	Capítulo 13: Procedimientos de Verificación y Validación	Dr. Marcos X. Sánchez-Plata
<b>12:15 a 13:00</b>	Capítulo 14: Procedimientos de Mantenimiento de Registros	Gabriela Arteaga-Arredondo
<b>13:00 a 14:00</b>	ALMUERZO	
<b>14:00 a 15:00</b>	Capítulo 15: Plan de Retiro	Gabriela Arteaga-Arredondo
<b>15:00 a 16:00</b>	Capítulo 16: Revisión General de Regulaciones – Buenas Prácticas de Manufactura Actualizadas (BPMa), Análisis de Peligros y Controles Preventivos de Inocuidad de Alimentos basados en riesgo	Dr. Marcos X. Sánchez-Plata
<b>16:00 a 16:15</b>	Coffee Break	
<b>16:15 a 16:50</b>	Discusión de Talleres, Herramientas de Implementación de Controles Preventivos	Dr. Marcos X. Sánchez-Plata
<b>16:50 a 17:30</b>	Estatus de otras regulaciones de FSMA	Dr. Marcos X. Sánchez-Plata
<b>17:30 a 18:00</b>	Entrega de Certificados	Todos
<b>18:00</b>	Cierre Día 3	

