

# PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DE PUERTO RICO

## CENTRO DE ENSEÑANZA E INVESTIGACIÓN EN BIOTECNOLOGÍA Y AGROBIOTECNOLOGÍA (CEIBA)



### CURSO FOOD SAFETY

**DIRIGIDO A: JEFES DE CONTROL DE CALIDAD, BIÓLOGOS, MICROBIÓLOGOS, ESTUDIANTES, FACULTAD, INDUSTRIAS DE ALIMENTOS Y OTROS**



#### Descripción:

Estadísticas recientes indican que anualmente 1 de cada 6 estadounidenses (o 48 millones) resulta enfermo, 128,000 son hospitalizados y 3,000 mueren por enfermedades transmitidas por alimentos. Mediante el empleo de Buenas Prácticas de Manufactura (GMP's), prácticas de higiene y manipulación adecuada de los productos, se pueden prevenir enfermedades causadas por consumo de alimentos contaminados. El consumidor tiene derecho a recibir un producto inocuo que no le cause daño a la salud. Es por esto que la industria de alimentos tiene la gran responsabilidad de garantizar la inocuidad de sus productos al prevenir la presencia de:

- contaminantes
- bacterias
- patógenos
- toxinas
- cualquier peligro que ponga en riesgo la salud humana



#### Objetivos:

- Conocer los principios básicos de inocuidad alimentaria y buenas prácticas de manufactura.
- Crear una visión en el participante de la importancia de la producción de alimentos inocuos en la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Obtener conocimientos introductorios de HACCP & Food Defense.
- Conocer los nuevos cambios en regulación bajo FSMA (Food Safety Modernization Act).

#### Temas:

- ❖ Modulo I. Introducción a la inocuidad de alimentos.
- ❖ Modulo II. Conceptos generales de manejo e higiene en la industria de alimentos.
- ❖ Modulo III. Principios de buenas prácticas de manufactura de alimentos.
- ❖ Modulo IV. Principios del análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP).
- ❖ Modulo V. Introducción a la protección alimentaria (Food Defense).
- ❖ Modulo VI. Actualidad: cambios en regulación bajo el "Food Safety Modernization Act" (FSMA).
  - Hazard analysis and risk-based preventive controls (HARPC)
  - Product safety
  - Foreign supplier verification program
  - Food transportation

**Fecha: sábados 10 y 17 de septiembre de 2016**

Horario: 8:00 AM-5:00 PM (16 hrs contacto)

Lugar: CEIBA, Sector Sabanetas Lote 20, Ponce

Conferenciante: Pamela Cadavid Diago, MS Food Science & Technology

**COSTO: \$249.00 (Incluye desayuno, almuerzo, materiales y certificado de hrs contacto)**

PARA INFORMACIÓN Y RESERVACIONES: MARTA RUIZ DÍAZ 787-841-2000 EXT. 2675

e mail: [marta\\_ruiz@pucpr.edu](mailto:marta_ruiz@pucpr.edu)