

Curso: HACCP para carnes, pollo y derivados

Fechas: 3 y 4 de junio de 2025

CUPO LIMITADO

Hora: 8:30 a.m. a 4:30 p.m. hora de Costa Rica (GTM-6:00)

Duración: 14 horas

Modalidad: Presencial

Ubicación: Hotel Radisson, San José

Coordinadora: Ph.D. Jessie Usaga

Instructor: Ph.D. Byron Chaves Elizondo

Monto de la inversión: \$250 USD (Incluye IVA). Inversión incluye alimentación (almuerzo y 2 refrigerios por día), material didáctico y certificado de participación.

Enlace de inscripción: <https://forms.gle/sEe2HNAN8Uxdq8XL7>

Fecha límite para realizar la inscripción: 26 de mayo de 2025

Objetivo: Brindar a los participantes conocimientos y herramientas para desarrollar e implementar planes HACCP para las industrias procesadoras de carne, aves y derivados basados en el volumen 9 del Código de Regulaciones Federales (CFR) de los Estados Unidos, partes 416 y 417.

Descripción: En esta capacitación se estudiarán los principios requeridos para el desarrollo de planes HACCP para las industrias procesadoras de carne, aves y derivados basados en el volumen 9 del Código de Regulaciones Federales (CFR) de los Estados Unidos, partes 416 y 417. Se utilizarán diversas herramientas y a través de clases magistrales y ejercicios prácticos, el participante recibirá los conocimientos y herramientas básicas requeridas para el desarrollo de dichos planes.

Dirigido a: Colaboradores de la industria alimentaria que trabajen en el área de aseguramiento de la calidad e inocuidad de productos cárnicos, pollo y derivados.

Requisitos: Conocimientos previos en procesamiento de productos cárnicos, pollo o derivados.

Metodología: Clases magistrales y prácticas en grupos de trabajo.

Temario:

- Introducción a la Inocuidad Alimentaria y al Sistema HACCP
- Regulaciones Federales de los Estados Unidos sobre HACCP
- Peligros para la inocuidad alimentaria
- Buenas prácticas de manufactura
- Limpieza y desinfección
- Pasos preliminares de HACCP
- Análisis de peligros y medidas preventivas
- Identificación de puntos críticos de control
- Establecimiento de límites críticos
- Monitoreo de puntos críticos de control
- Establecimiento de acciones correctivas
- Verificación puntos críticos de control
- Procedimientos de mantenimiento de registros
- Validación de controles de inocuidad alimentaria
- Implementación de HACCP
- Auditorías e inspecciones de inocuidad alimentaria
- Fuentes de información

Al finalizar el curso el participante estará en capacidad de:

Desarrollar un plan HACCP para las industrias procesadoras de carne, aves y derivados basado en el volumen 9 del Código de Regulaciones Federales (CFR) de los Estados Unidos, partes 416 y 417.

Perfil del instructor:

Ph.D. Byron Chaves Elizondo

El Dr. Chaves es un científico de alimentos con experiencia en microbiología e inocuidad alimentaria, validaciones de productos y procesos, y sistemas de gestión de inocuidad alimentaria. Su programa de investigación se centra en (1) desarrollar, evaluar y optimizar intervenciones antimicrobianas físicas y químicas para mitigar la contaminación de alimentos de origen animal, incluidos los alimentos para mascotas, y (2) caracterizar la persistencia y supervivencia bacteriana y viral en matrices alimentarias, superficies en contacto con alimentos, y materiales de embalaje de alimentos. Utiliza una variedad de herramientas, como estudios de desafío microbiano y microbiología predictiva, para generar información con aplicación directa a la industria alimentaria. Sus esfuerzos de extensión se centran en brindar capacitación y asistencia técnica presencial y virtual a la industria de fabricación de alimentos en Nebraska y más allá. Estas actividades giran en torno al cumplimiento normativo del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) y las regulaciones de la Ley de Modernización de la Seguridad Alimentaria (FSMA) de la FDA de EE. UU., incluidas buenas prácticas de manufactura y monitoreo ambiental de patógenos. Colabora activamente con colegas en todo Estados Unidos para ofrecer programas actualizados de inocuidad e higiene de los alimentos. Es el coordinador HACCP del USDA FSIS Nebraska, el líder estatal del Centro FSMA de la Región Centro Norte de Nebraska y miembro del Comité Asesor Nacional del USDA FSIS sobre inspección de carnes y aves de corral.