

# **SEMINARIO-TALLER "IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO HACCP"**



## **Contenido:**

1. El Sistema HACCP programas pre-requisitos y el Codex Alimentarius.
2. Principios HACCP.
3. Elaboración del Diagnóstico Sanitario de una Empresa de Alimentos  
Elaboración del Perfil Sanitario de una Empresa de Alimentos
4. Conformación del Equipo HACCP y capacitación del equipo HACCP.
5. Realización un Análisis de Peligros en varios productos.
6. Identificación los Puntos de Control Crítico en una Empresa de Alimentos y aplicación del Árbol de decisiones.
7. Establecimiento de Límites Críticos.
8. Identificación las actividades de Monitoreo.
9. Aplicación Acciones Correctivas.
10. Reconocimiento de los diferentes de registros en una Empresa de Alimentos.
11. Conocimiento de los diferentes aspectos que aplican las Autoridades Sanitarias y de Certificación en un proceso de Verificación de PLANES HACCP.

## **Conferencista:**

**SANTIAGO OROZCO VALLECILLA  
MÉDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA.  
MAGÍSTER EN SALUD PÚBLICA.**

**Inversión: \$300.000**

**Consignación: Universidad de Caldas,  
Cuenta de ahorros No: 25553308 – 5  
Bancafé - Código: OG8F007**

## **Contactos:**

- Adela María Ceballos Peñaloza –  
[adela.ceballos@ucaldas.edu.co](mailto:adela.ceballos@ucaldas.edu.co)

- Oscar Ospina Velásquez –  
[oscar.ospina@ucaldas.edu.co](mailto:oscar.ospina@ucaldas.edu.co)

**Teléfonos: 8781500 Ext. 13436 - 13618**

## **Intensidad:**

**24 horas.**

## **Fechas:**

**26, 27 y 28 de Noviembre  
de 2010**

## **Calendario:**

**Viernes 26:  
6:00 p.m. a 10:00 p.m.**

**Sábado 27:  
8:00 a.m. a 12:00 m.  
2:00 p.m. a 8:00p.m.**

**Domingo 28:  
8:00 a.m. a 12:00 m.  
2:00 p.m. a 8:00p.m.**

## **Lugar:**

**Auditorio Facultad de  
Ingenierías  
Segundo piso Edificio del Parque  
Sede Central  
Universidad de Caldas**

