



**AMCHAM**  
C O L O M B I A  
CÁMARA DE COMERCIO  
COLOMBO AMERICANA  
SECCIONAL SUR OCCIDENTE

Apoyan:



# Curso de Certificación en Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano –Ley FSMA de Estados Unidos–

## Día 1

<b>8:00 a.m.</b>	<b>Apertura.</b> Por: Ministerio de Comercio, Industria y Turismo – AmCham Colombia.
<b>8:30 a.m.</b>	Presentación de Instructoras, participantes y prefacio del curso.
<b>9:00 a.m.</b>	<b>Capítulo 1:</b> Introducción al curso y controles preventivos.
	<b>Capítulo 2:</b> Revisión del plan de inocuidad alimentaria.
<b>10:00 a.m.</b>	<b>Coffee Break</b>
<b>10:15 a.m.</b>	<b>Capítulo 3:</b> Buenas prácticas de manufactura y otros programas de prerrequisitos.
	<b>Capítulo 4:</b> Peligros biológicos para la inocuidad alimentaria.
	<b>Capítulo 5:</b> Peligros químicos, físicos y motivados económicamente para la inocuidad alimentaria.
<b>12:30 m. a 1:30 p.m.</b>	<b>Almuerzo Libre</b>
<b>1:30 p.m. – 3:00 p.m.</b>	<b>Capítulo 6:</b> Pasos preliminares para elaborar un plan de inocuidad alimentaria.
	<b>Capítulo 7:</b> Recursos para preparar planes de inocuidad alimentaria.
	<b>Capítulo 8:</b> Análisis de peligros y determinación de controles preventivos.
<b>3:00 p.m.- 3:15 p.m.</b>	Coffe Break
<b>3:15 p.m. – 5:00 p.m.</b>	<b>Capítulo 8 (continuación):</b> Análisis de peligros y determinación de controles preventivos.

**28, 29 y 30 de noviembre de 2017 | 7:30 a.m. a 12:30 m y 1:30 p.m. a 5:00 p.m.**  
**Auditorio Bancoldex | Calle 4 norte # 1N – 04. Edificio Mercurio, barrio Centenario - Cali.**



# Curso de Certificación en Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano –Ley FSMA de Estados Unidos–

## Día 2

<b>8:00 a.m. – 10:00 a.m.</b>	<b>Capítulo 9:</b> Controles preventivos de proceso.
	<b>Capítulo 10:</b> Controles preventivos de alérgenos alimentarios.
<b>10:00 a.m. – 10:15 a.m.</b>	<b>Coffee Break</b>
<b>10:15 a.m. – 12:30 m.</b>	<b>Capítulo 11:</b> Controles preventivos de saneamiento.
<b>12:30 m. a 1:30 p.m.</b>	<b>Almuerzo Libre</b>
<b>1:30 p.m. – 3:00 p.m.</b>	<b>Capítulo 12:</b> Controles preventivos de cadena de suministro.
<b>3:00 p.m. – 3:15 p.m.</b>	<b>Coffee Break</b>
<b>3:15 p.m. – 5:00 p.m.</b>	<b>Capítulo 13:</b> Procedimientos de verificación y validación.

## Día 3

<b>8:00 a.m. - 10:00 a.m.</b>	<b>Capítulo 14:</b> Procedimientos para llevar registros.
	<b>Capítulo 15:</b> Plan de retiros del mercado.
<b>10:00 a.m. – 10:15 a.m.</b>	<b>Coffee Break</b>
<b>10:15 a.m. - 12:00 m.</b>	<b>Capítulo 16:</b> Revisión de la regulación CGMP. Análisis de peligros y controles preventivos de alimentos para humanos.
	<b>Evaluación final</b>
<b>12:00 m. - 12:30 m.</b>	<b>Clausura y entrega de certificados.</b>