



**XXI Congreso Internacional Inocuidad de Alimentos  
XXXVI Reunión Nacional de Microbiología, Higiene y  
Toxicología de Alimentos**



## **Curso Pre-Congreso 1**

**“Programa de desarrollo de  
proveedores IFS Global Markets Food  
nivel básico e intermedio, Versión 2”**

**Ponente**

L.N.C.A. Rosa Patricia Luna Sefami  
Directora General  
Consultoría en Seguridad Alimentaria

**Costos**

\$ 3,500.00 + IVA  
\$ 2,500.00 + IVA (Tarifa para inscritos al  
Congreso)

Oct 30 08:00 a 18:00 h  
Oct 31 15:30 a 19:00 h  
Nov 01 15:30 a 18:30 h

**Valor curricular 40 h**



# Curso Pre-Congreso 1

“Programa de desarrollo de proveedores IFS Global Markets Food nivel básico e intermedio, Versión 2”

$\pi$

## Contenido temático

Nivel básico		Nivel intermedio
<b>Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria</b>	<b>Buenas Prácticas de Manufactura (GMPs)</b>	<b>Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Especificaciones incluida la liberación de productos</li><li>2. Trazabilidad</li><li>3. Gestión de Incidentes de Inocuidad Alimentaria</li><li>4. Control de productos no conformes</li><li>5. Acción Correctiva</li><li>6. Responsabilidad de la gestión</li><li>7. Requerimientos de mantenimiento de registros</li><li>8. Control de servicios de medición y monitoreo</li><li>9. Capacitación</li><li>10. Análisis de producto</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Higiene del personal</li><li>2. Ambiente en las Instalaciones</li><li>3. Limpieza y Desinfección</li><li>4. Control de Contaminación del Producto</li><li>5. Control de Plagas</li><li>6. Calidad del Agua</li><li>7. Instalaciones para el personal</li><li>8. Gestión de residuos</li><li>9. Almacenamiento y transportación</li></ol> <b>Control de los Peligros Alimentarios y HACCP</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Control de los Peligros Alimentarios - General y Especifico</li><li>2. Control de Alérgenos</li><li>3. Requisitos preliminares</li><li>4. HACCP (opcional)</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Responsabilidad de la Gerencia</li><li>2. Requisitos de Documentación General</li><li>3. Procedimientos</li><li>4. Manejo de Quejas</li><li>5. Control de Medición y Dispositivos de Monitoreo</li><li>6. Análisis del Producto</li><li>7. Compras</li><li>8. Aprobación del Proveedor y Monitoreo del Desempeño</li><li>9. Formación (capacitación)</li><li>10. Trazabilidad</li><li>11. Gestión de Incidentes de Inocuidad Alimentaria</li></ol> <b>Buenas Prácticas de Manufactura (GMPs)</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Mantenimiento de las Instalaciones y del Equipo</li><li>2. Almacenamiento y Transporte</li></ol> <b>Requisitos Adicionales</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. HACCP</li><li>2. Defensa de los Alimentos - Food Defense</li></ol>



XXI Congreso Internacional Inocuidad de Alimentos  
XXXVI Reunión Nacional de Microbiología, Higiene y  
Toxicología de Alimentos



# Curso Pre-Congreso 2

## Detección y cuantificación molecular de patógenos en alimentos

**Ponente**

Dra. en C. María Esther Macías Rodríguez  
Profesor Investigador  
CUCEI/Universidad de Guadalajara

**Costos**

\$ 3,500.00 + IVA  
\$ 2,500.00 + IVA (Tarifa para inscritos al  
Congreso)

Oct 30 08:00 a 18:00 h  
Oct 31 15:30 a 19:00 h  
Nov 01 15:30 a 18:30 h

**Valor curricular 40 h**

