

EXPO CARNES Y LÁCTEOS 2023

La exposición para la industria cárnica y láctea del mundo

21, 22 y 23 de febrero 2023

Certificación HACCP (Básico)
International HACCP Alliance

MVZ Ect. Patricia López Aldama – ANETIF

Semblanza del tallerista

Médico Veterinario Zootecnista de formación FMVZ-UNAM, con Especialidad en Inocuidad Alimentaria por la Danish Technical University (DTU) de Dinamarca (*Food Safety Specilization*), así como Especialidad en Calidad Total y Productividad por la UNITEC.

Cuenta con más de 25 años de experiencia en la industria alimentaria, desarrollando e implementando sistemas de gestión de inocuidad y calidad en empresas nacionales y transnacionales.

Es auditora aprobada de YUM! (KFC, Pizza Hut, Taco Bell, Telepizza) para México, Centro y Sur América.

También funge como capacitadora de AFI Internacional para LATAM e instructora líder de HACCP por la International HACCP Alliance.

En los últimos dos años ha participado en el Programa de Apoyo a Proyectos para Innovar y Mejorar la Educación (PAPIME) orientado en la producción de carne bovina

Reseña del taller

Se conocerán los principios, aplicación e importancia del sistema HACCP en la industria alimentaria, para garantizar la inocuidad en los productos que se elaboran.

- Importancia del HACCP.
- Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA's).
- Programas prerrequisitos.
- Etapas previas para implementación de HACCP.
- Identificación, análisis y control de peligros.
- Determinación de PCC.
- Límites de control, monitoreo y acciones correctivas.
- Verificación y Validación.
- Control documental.

Sello dorado opcional.