

**Curso Pre-Congreso:
"Aplicación de Tecnologías para
Monitoreo de Higiene, Control
Microbiológico y Control de
Alérgenos. Herramientas de Gestión
para cumplir auditorías"**

01 Noviembre 2017

**XIX Congreso Internacional de
Inocuidad**

**HOTEL MARIVAL
NUEVO VALLARTA, MÉXICO.**

**Favor confirmar presencia en el sitio web del
congreso.**

<http://inocuidad.cucei.udg.mx>

COSTO DEL CURSO pre-Congreso:

\$3.500.00 (Tarifa normal)

\$2.500.00 (Tarifa especial a inscritos al
Congreso y socios AMEPAL)



Assurance GDS

VIP

LIGHTNING MVP

Curso pre-Congreso:

”Aplicación de Tecnologías para Monitoreo de Higiene, Control Microbiológico y Control de Alérgenos. Herramientas de Gestión para cumplir auditorías”

Temario

- Entendiendo la aplicación de las tres herramientas de hisopado de superficies: hisopado microbiológico, bioluminiscencia de ATP y detección de proteína para monitoreo de contaminación cruzada por alérgenos.
- Uso del Software de gestión para el monitoreo de higiene en superficies.
- El programa Swabthons de FDA para inspección de contaminación ambiental en la industria de alimentos.
- Aplicación del sistema PCR Tiempo Real combinado con la InmunoSeparación Magnética para análisis de patógenos en alimentos
- Paso a paso para obtener éxito en una auditoría FSMA y FSSC 22000. IMPLEMENTACIÓN DE LOS SISTEMAS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA, ALCANCES Y MODIFICACIÓN DE LA NORMATIVA FSSC 22000.
- Cuantificación rápida de Hongos y Levaduras, Coliformes totales y Escherichia coli, recuento total de bacterias y Campylobacter
- Aplicación de la técnica de inmunoinmovilización para análisis de Salmonella y método VIP Gold Flujo lateral para detección de Listeria, Salmonella y EHEC
- Cierre 18:30 y entrega de Certificados.

Instructores:

Luis Henrique da Costa

Gerente Biocontrol para América Latina y Europa.

- Ing. Químico – Universidad Piracicaba Sao Paulo.
- 22 años de experiencia en Métodos Microbiológicos Alternativos.
- Acreditado en HACCP.
- MBA en la Universidad de OHIO –
- Miembro AOAC desde 1996.

Ing. Josue Figueroa Torres

Auditor Lider reconocido por la fundacion FSSC 22000 / Líder fundador del órgano de consultoria FSQ Impulsores.

- Desempeño su gestion como profesional em la coordinacion del área de inocuidad y certificaciones en la Camara de la Industria Alimenticia de Jalisco. (CIAJ).
- Diferentes acreditaciones en esquemas y sistemas de gestion (HACCP, FSMA, ISO 9001:2015,FSSC 22000)
- Consultor, instructor y auditor com experiencia en diferentes esquemas de máximo nivel de calidad e inocuidad
- Miembro de la Asociacion Nacional para la Inocuidad y la Calidad Alimentaria en Mexico (ANICA A.C).

Karla Celada Ugalde

Gerente Biocontrol para México y América Central.

- Ingeniero en Alimentos. Universidad Autonoma Metropolitana México.
- Especialista Biología Molecular - Aplicación de métodos de PCR para control de patógenos en alimentos.
- 10 años de experiencia en Gestión de higiene en plantas de alimentos.