

Simposio Inocuidad de los alimentos en la Industria Alimentaria y los Servicios de Alimentos.

6 de noviembre, San José. Costa Rica.

HORA	TEMATICA	CONFERENCISTA
8:00 - 8:30 am	Inscripciones y entrega de materiales	
8:30 am	Bienvenida	Hannia León ILSI Mesoamérica
8:45 - 9:15 am	Informe sobre la prevalencia de enfermedades transmitidas por los alimentos	MINSA-CR. Por confirmar
9:15 - 10:15 am	Revisión de definiciones y conceptos en inocuidad de alimentos y análisis de riesgos.	PhD. Fernando Sampedro Universidad de Minnesota
10:15 - 10:30 am	Pausa para café	
10:30 - 11:30 am	Taller: Matrices de riesgo aplicadas a patógenos	PhD. Fernando Sampedro Universidad de Minnesota
11:30 am – 12:30 pm	Matrices de riesgo en peligros químicos y proveedores	PhD. Fernando Sampedro Universidad de Minnesota
12:30 - 1:30 pm	Almuerzo	
1:30 - 2:30 pm	Gestión de riesgos de alérgenos	
2:30 - 3:30pm	Taller: etiquetado y gestión integral de alérgenos	PhD. Fernando Sampedro Universidad de Minnesota
3:30 - 3:45pm	Pausa para café	
3:45 - 4:45pm	Otras herramientas de validación de la vida útil: COMBASE	PhD. Fernando Sampedro Universidad de Minnesota
4:45 - 5:00pm	Cierre del primer día	ILSI Mesoamérica

Simposio
**Inocuidad de los alimentos en la Industria
Alimentaria y los Servicios de Alimentos.**
Detección y gestión del riesgo en servicios de alimentos

7 de noviembre, San José, Costa Rica

HORA	TEMATICA	CONFERENCISTA
8:00 - 8:40 am	Reglamento de los servicios de alimentación al público. 20 minutos de Preguntas y respuestas	MINSA-CR Por confirmar
9:00 - 9:40 am	Buenas prácticas en gestión de riesgos e inocuidad alimentaria aplicadas a los servicios de alimentación al público.	Ing. Catalina Chaves Food Partners
9:40 - 10:00 am	Pausa para café	
10:00 - 11:30 am	Taller práctico de análisis y gestión de riesgos e inocuidad alimentaria: análisis de casos.	Ing. Catalina Chaves Food Partners
11:30 - 11:45 am	Cierre de la actividad	ILSI Mesoamérica