

## WEBINAR



<b>Nombre</b>	<b>VALIDACIÓN. SOBRE LO QUE TENEMOS, QUÉ DEBEMOS IMPLEMENTAR.</b>	
<b>Descripción</b>	<p>Con la entrada en vigencia en agosto de 2016 del Decreto 1.500 y sus disposiciones reglamentarias (Resolución 240 y 242) surgen algunos interrogantes en la industria cárnica con respecto a la validación de las medidas de control y la documentación científica que la soporta.</p> <p>La conferencia le proporcionará una visión sobre la validación, así como qué medidas debe validar de acuerdo con el análisis de peligros y puntos críticos de control identificados, las diferentes formas de cómo realizarla y la documentación necesaria para su soporte científico.</p>	
<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Presentar el concepto de validación.</li><li>✓ Conocer qué se valida y qué se controla y verifica.</li><li>✓ Identificar las diferentes formas en qué se puede realizar una validación.</li><li>✓ Identificar la documentación que se debe disponer como soporte de una validación.</li></ul>	
<b>Fecha</b>	Febrero 17 de 2016 2 a 5 pm	
<b>Dirigido a</b>	Coordinadores HACCP, gerentes de calidad, gerentes de producción, gerentes de laboratorio, inspectores oficiales, supervisores y directores de operaciones, profesionales vinculados a plantas de procesamiento como microbiólogos, ingenieros de alimentos, ingenieros de proceso, químicos y tecnólogos de alimentos, entre otros.	
<b>Incluye</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Chat para interactuar con el conferencista.</li><li>✓ Conexión con los otros participantes virtuales.</li><li>✓ Material y video disponibles después del evento.</li></ul>	
<b>Conferencista</b>	<p><b>MARCOS X. SÁNCHEZ PLATA. Ph. D.</b></p> <p>Bioquímico Farmacéutico de la Universidad Central de Ecuador, con Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Maestría en Administración de Empresas (MBA) y Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad de Nebraska. Es un experto en el desarrollo, la coordinación y ejecución de los programas internacionales de formación de seguridad e inocuidad alimentaria. Actualmente es Profesor Asociado en el Departamento de Ciencias Animales y Alimentos de la Universidad de Texas Tech. Fundador y coordinador del programa Poultry School de la Universidad de Georgia y de SENAI en Brasil. Trabajó como especialista en inocuidad alimentaria con el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) en el Miami y la oficina de Washington DC. Antes de unirse IICA, trabajó como profesor asistente en el Departamento de Procesamiento de Aves, Productos e Inocuidad Alimentaria de la Universidad de Texas A&amp;M y como profesor asociado adjunto en el Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos en la Universidad de Nebraska-Lincoln.</p>	
<b>Costo</b>	Webinar + Certificado: \$75.000 Colombia	Si usted no pudo asistir Vídeo y Presentación: \$50.000