

Curso en

# Introducción a la Inocuidad Alimentaria y Sistemas de Prevención de Peligros

## Resultado de aprendizaje

Conoce las acciones preventivas y correctivas para poder lograr la inocuidad de los alimentos.

## Dirigido a:

Está dirigido para estudiantes de medicina veterinaria y médicos veterinarios.



Inicio de clases

**12 de mayo**



Inscripción

**S/450.00**



Duración

**08 sesiones**



Horario

**Martes de 6:00 hasta las 10:00 p.m.**



Modalidad

**A distancia**



# Plan de estudio

Unidad

01

## Fundamentos de inocuidad alimentaria

- Conceptos de seguridad e inocuidad alimentaria. Importancia de la inocuidad de alimentos. Organizaciones reguladoras.
- Desarrollo de trabajo aplicativo a través de bibliografía.
- Identificación de Peligros ETAS. Consecuencias de las enfermedades de los animales sobre el alimento. Condena de canales y órganos.
- Desarrollo de trabajo aplicativo. Estudio de casos.
- Consecuencias de ETAS sobre la salud pública.
- Desarrollo de trabajo aplicativo. Estudio de casos.
- Determinación de prerrequisitos operacionales. BPM, POE, POES y su importancia en la industria.
- Evaluación I.

Unidad

02

## Implementación del sistema HACCP

- Implementación del sistema HACCP y su importancia en la industria.
- Trabajos de Temas Relacionados.
- Sistema HACCP aplicado a diferentes flujos de proceso (cárnicos, lácteos, hidrobiológicos).
- Videos de flujos operativos, relacionados.
- Flujo de procesos y alteraciones en leche UHT y leche evaporada.
- Análisis de casos. Interpretación de resultados.
- Importancia de la trazabilidad en la industria de alimentos.
- Evaluación II.



# Docente



## Mag. Valeria Romina Cortez Sandoval

- Médico Veterinario Zootecnista, colegiada y habilitada por el CMVP, con maestría en Ciencias Veterinarias con mención en Sanidad Avícola.
- Con 10 años de sólida experiencia profesional, especialmente en inocuidad alimentaria, sanidad avícola, laboratorio microbiológico, investigación y aseguramiento de la calidad en plantas de beneficio, desempeñándose como responsable ante SENASA.
- Ha participado en investigaciones publicadas en revistas científicas nacionales y en auditorías bajo sistema HACCP, BPM y POES. Actualmente se desempeña como docente universitaria en la UNMSM, con especial interés en el liderazgo de equipos y la mejora continua.

Alcanza tus metas



**Docentes Especializados**  
en el Campo



**Cursos a medida**



**Networking**

**Más información**

✉ [posgrado.ventas@oficinas-upch.pe](mailto:posgrado.ventas@oficinas-upch.pe)

☎ 967 303 546

🌐 [posgrado.cayetano.edu.pe](http://posgrado.cayetano.edu.pe)

Síguenos en:

