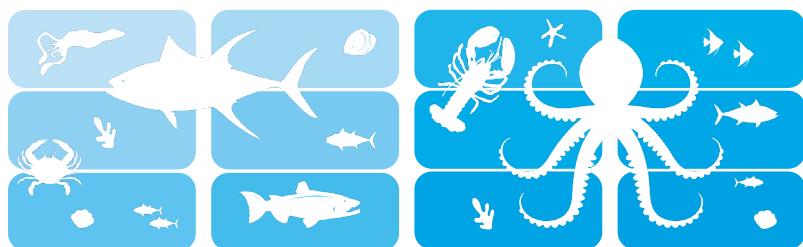




WEBINARIO
ANÁLISIS DE PELIGROS Y
PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL
HACCP-
EN PESCA Y ACUICULTURA



Un evento conjunto organizado y presentado por **LA DIVISIÓN DE PESCA Y ACUICULTURA** y **LA DIVISIÓN DE SISTEMAS AGROALIMENTARIOS E INOCUIDAD ALIMENTARIA DE LA FAO** incluyendo contribuciones de la **SECRETARÍA DEL CODEX** y **EXPERTOS TÉCNICOS**.

La capacitación se llevará a cabo online **del 23 al 25 de junio 2025**, hora de Roma (CEST).

PROGRAMA:

Día 1	15.00 -15.10h	Apertura	Esther Garrido Gamarro, División de Pesca y Acuicultura
Día 1	15.10 -16.00h	Peligros para la inocuidad alimentaria en pesca y acuicultura	Esther Garrido Gamarro, División de Pesca y Acuicultura
Día 1	16.00 -16.30h	Programa de prerequisitos para HACCP	Esther Garrido Gamarro, División de Pesca y Acuicultura
Día 2	15.00 -15.45h	Implementación de un plan HACCP	Esther Garrido Gamarro, División de Pesca y Acuicultura
Día 2	15.45-16.15h	Herramientas HACCP	Leticia Bartolomé del Pino, División de Sistemas Agroalimentarios e Inocuidad Alimentaria
Día 3	15.00-15.30h	Guía del Codex y Códigos de Prácticas	Sarah Cahill, Secretaría del Codex
Día 3	15.30 -16.00 h	Implementación de un plan HACCP en un buque	Ansen Ward, División de Pesca y Acuicultura
Día 3	16.00-16.30h	Implementación de un plan HACCP en una piscifactoría	Margarida Correia, Megapesca
Día 3	16.30 -17.00 h	Implementación del HACCP en técnicas tradicionales de procesamiento de pescado	Kennedy Bomfeh, University of Ghana
Día 3	17.00 h	Clausura	Esther Garrido Gamarro, División de Pesca y Acuicultura