



TALLER TRAMPAS DE GRASA:

NUEVOS REQUISITOS DE LA AAA PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA

17 de julio de 2018 – 1:00 pm – 5:30 pm

Anfiteatro – Colegio de Ingenieros y Agrimensores de PR

PROGRAMA PRELIMINAR

12:00 – 1:00 pm	Registro
1:00 pm – 1:15 pm	Bienvenida Ing. Elí Díaz Atienza, Presidente Ejecutivo AAA Lcda. Evelyn Rivera Ocasio - Presidenta, AIDIS Puerto Rico
1:35 pm – 2:00 pm	Introducción Base legal, propósito e importancia y beneficios del Programa Control de Aceites y Grasa de la AAA “Programa FOG” Impacto del Programa en la industria de alimentos Recurso: Ing. Elí Díaz Atienza, Presidente Ejecutivo AAA
	Descripción y requisitos del Programa: <ul style="list-style-type: none">• Disposición de manteca, aceites y grasa• Documentación y tiempo de retención de expedientes• Mejores Prácticas de Manejo “BMPs”• Adiestramientos al personal Recurso: Sra. Viviana Colón – Gerente en Cumplimiento Ambiental
2:00 pm – 2:30 pm	Elementos críticos en el diseño de los equipos para el control de grasas (problemas más comunes) Recurso: Ing. Carlos Gautier, Gautier & De Torres -Ingenieros y Arquitectos
2:30 pm – 3:15 pm	Puntos por considerar en las inspecciones de la AAA (primera inspección, inspección de seguimiento, manejo de documentos y mejores prácticas de manejo) Recursos: Sr. Jonathan Decoz – Especialista en Cumplimiento Ambiental, AAA Ing. José Torres - CMA Architects & Engineers LLC

EJERCICIOS EN GRUPO

3:15 pm – 4:45 pm	¿Cómo prepararse para una inspección (inicial y/o de seguimiento)? Discusión de los casos
4:45 pm – 5:15 pm	Proceso administrativo legal aplicable al Programa Control de Aceites y Grasa de la AAA “Programa FOG” Recurso: Lcdo. Rafael Rivera Yankovich, Socio Toro Colón Mullet, P.S.C.
5:15 pm – 5:25 pm	Metas a corto y largo plazo del Programa Control de Aceites y Grasa de la AAA “Programa FOG” Recurso: Lcda. Lisby Pagán, Directora Auxiliar Asuntos Regulatorios, AAA
5:25 pm – 5:30 pm	Próximos seminarios Lcda. Evelyn Rivera Ocasio - Presidenta, AIDIS Puerto Rico Networking