

CURSO DE FORMACIÓN GESTIÓN DE ALIMENTOS ALERGÉNICOS EN EL SECTOR ALIMENTARIO

En los últimos años se ha producido un aumento del riesgo de alergias e intolerancias alimentarias, y su tendencia es a seguir evolucionando. Esta es la razón por la cual empresas del sector alimentario toman medidas preventivas frente a este problema de seguridad alimentaria y salud pública.



El curso de Gestión de Alimentos Alergénicos organizado por Intertek se trata de una formación teórica y práctica sobre la gestión de alérgenos en alimentos en empresas y fábricas alimentarias.

Objetivos del curso

- Aprender el concepto de contaminante químico alérgeno, sus fuentes biológicas y su gestión en las plantas de producción,
- Evitar la contaminación cruzada
- Establecer las medidas adecuadas en cuanto a gestión del personal, gestión de proveedores, manipulación de materias primas, equipo y diseño de fábrica, proceso de producción y controles de fabricación, información al consumidor, desarrollo y cambio de producto, documentación y registro, entre otros aspectos.

Programa

- Introducción
- Definición del problema de alergias alimentarias
- Consecuencias a la población sensible
- Legislación aplicable
- Gestión del Programa de Control.
- Revisión de los conceptos de verificación

y validación de los químicos de limpieza, ejemplos prácticos

- Normas de certificación BRC, IFS y FSSC 22000 en la gestión de alérgenos
- Desafíos a futuro
- Conclusiones
- Taller: trabajos prácticos de análisis de peligros y consultas.

Dirigido a

- Personal de plantas productoras, establecimientos y distribuidores de alimentos que requieran contar con los conocimientos referentes a este sistema de gestión de calidad alimentaria (FSMS) para dar cumplimiento a los requisitos especificados en ella.
- Responsables de calidad, profesionales Independientes y consultores que requieran contar con las herramientas necesarias para la implementación del sistema de gestión de calidad alimentaria en cualquier organización.

Detalles del curso

- Modalidad: Presencial
- Duración: 1 día (8 horas)

PARA MÁS INFORMACIÓN



+34 902 377 388



info.spain@intertek.com



intertek.es/formación