

IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS

Formación esencial para evitar la contaminación cruzada por alérgenos



Información destacada

Modalidad: In company/
LOL (Live on-line)

4 horas

Objetivos

El curso desarrollará las competencias y habilidades necesarias para:

- Identificar las posibles fuentes de alérgenos en la industria.
- Evaluación del riesgo de contaminación de alérgenos durante todo el proceso de elaboración, desde la recepción de materias primas hasta la distribución del producto final.
- Desarrollar un plan de gestión de alérgenos.

Programa

1. Introducción alérgenos
 - a. Definiciones (Codex Alimentarius, Reglamento 1169/2011...)
 - b. Listado de alérgenos
 - c. Importancia de los alérgenos industria alimentaria (Codex Alimentarius, GFSI, BRCGS)
 - d. BRCGS Packaging Materials
2. Plan de gestión de alérgenos
 - a. Identificación de fuentes de alérgenos (materias primas, procesado, instalaciones, personal...)
 - b. Evaluación del riesgo
 - c. Medidas de control y/o preventivas
3. Gestión global
 - a. Comunicación del plan
 - b. Revisión y validación del plan