


GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Del 24 al 26 de Marzo

capacitaciones@belcasbol.com

78492505 

GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

HORARIOS

Martes 24 de Marzo: 19:00 - 22:00 pm

Miércoles 25 de Marzo: 19:00 - 21:00 pm

Jueves 26 de Marzo: 19:00 - 21:00 pm

Total: 7 horas Reloj

TEMARIO

1. ALÉRGENOS Y ALERGIAS ALIMENTARIAS
2. PREVENCIÓN DE ALERGIAS ALIMENTARIAS
 - Declaración de alérgenos
 - Etiquetado precautorio
 - Control de alérgenos
3. ELABORACIÓN DEL PLAN DE CONTROL ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
4. VALIDACIÓN Y VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA PARA PREVENIR CONTAMINACIÓN CRUZADA POR CONTACTO
5. DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

OBJETIVOS

El participante adquirirá los conocimientos y habilidades necesarias para poder planificar, organizar e implantar un Sistema de Control de Alérgenos en la Industria Alimentaria a través del conocimiento de los criterios y requisitos que deben cumplir las empresas

BENEFICIOS

- Los diferentes estándares para gestionar la Inocuidad alimentaria BRC versión 8, FSSC 22000 Versión 5, ISO 22000:2018, Controles Preventivos de Alimentos para Humanos de la FSPCA solicitan que la industria de alimentos gestione los alérgenos para impedir el contacto cruzado de estos y garantizar un correcto etiquetado
- Con los conocimientos adquiridos en el curso podrá elaborar un Plan con el que podrá controlar este tipo de peligro, además, de cumplir con los estándares GFSI e ISO referidos para afrontar satisfactoriamente las auditorias de certificación.



DIRIGIDO A

El curso está dirigido a personas que trabajen en la industria alimentaria, responsables del Sistema de Gestión de Calidad y/o Inocuidad, personal de Control, Aseguramiento de Calidad, público interesado en alérgenos y alergias alimentarias.

INVERSIÓN

- 350 BS: Hasta el 17 de Marzo

- 400 BS: Desde el 18 de Marzo

Todos los paquetes cuentan con IVA, Refrigerio y certificados con valor curricular de 9 horas académicas)

LUGAR DEL CURSO

Santa Cruz de la Sierra, Entre 2 y 1 Anillo, Calle Prolongación Aroma, Edificio Sumuque #61, Segundo Piso, Oficina #2

INSCRIPCIONES

Banco Nacional - BNB : A nombre de BELCAS S.R.L.

Cuenta Corriente. N° Cuenta: 2000182683

Nit: 375983023

CAPACITADOR

Ing. Eddy Marcelo Medrano Echalar

Formación:

Ingeniero Industrial.

Master of Science en Seguridad y Salud Ocupacional Internacional de la Universidad de Munich – Alemania.

Amplia experiencia en sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria certificando Sistemas HACCP e ISO 22000 en industrias del medio.

Certificado por FSPCA en Controles Preventivos para Alimentos de consumo Humano

Experto en dirección y gestión de proyectos - PMBOOK.

Experiencia Laboral:

Sistema de Gestión de Calidad - Pil Andina S.A. (Más de 10 Años) : Desarrollando las tareas de implementar, mantener y mejorar los sistemas de gestión de la organización, calidad e inocuidad principalmente.

Consultor en Seguridad Industrial y Salud Ocupacional- SHE BOLIVIA