


GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Curso 100% Virtual - Inicio 04 de Febrero

capacitaciones@belcasbol.com

 78492505 / 78164943



GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

HORARIOS

Jueves 04 de Febrero: 19:00 - 22:00PM
Viernes 05 de Febrero: 19:00 - 22:00PM
Total: 6 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

Adquirir 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

- Comprender 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.

- 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: Todos los paquetes cuentan con IVA, material digital, grabaciones de las clases y certificado con valor curricular de 8 horas académicas.

- Descuentos Corporativos para grupos de 3 o más personas.

PROMOCIÓN

Inscritos hasta el 22 de Enero, invierte 300Bs.

CURSO VIRTUAL

Clase en vivo, puede tomar el mismo desde el computador o celular desde la plataforma ZOOM.

INSCRIPCIONES

- a) Banco Nacional - BNB: A nombre de BELCAS S.R.L.
Cuenta Corriente N° Cuenta: 2000182683
NIT: 375983023
- b) TIGO MONEY: 76070714

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

Consultor en Seguridad Industrial y Salud Ocupacional - SHE BOLIVIA

