

Gestión de Alérgenos

Estándar GFSI, FDA Y U.E.

Fecha de inicio

A convenir



Metodología

Virtual/
Presencial



Duración

8 Horas



Propósito de formación:

Concientizar al personal sobre la importancia de los alérgenos en la seguridad alimentaria y su correcta gestión en la planta y cadena de suministro, para mitigar riesgos y garantizar productos seguros para los consumidores.

Dirigido a:

Líderes de proceso, calidad y desarrollo de producto, supervisores, responsables de etiquetado y empaque, equipo HACCP, auditores y profesionales del sector de alimentos que participen en la gestión de materias primas, procesos, limpieza, etiquetado y control de alérgenos en las instalaciones de producción.

Contenido:



Antecedentes



Planificación



Definiciones



Verificación

- Verificación de medidas de control



Alergias vs. Intolerancias



Plan de gestión de alérgenos



Rotulado declaraciones

- Riesgos materias prima y proceso (presencia contacto cruzado).



Aspectos claves de verificación



Contacto

Rosa Amezcua



+57 310 300 73 69



aliadoscima@gmail.com



www.aliadoscima.com



Cajicá – Cundinamarca - Colombia