



Fecha de inicio
A convenir



Metodología
Virtual/ Presencial



Duración
8 Horas

Propósito de formación:

Formar al personal técnico en la identificación, control, monitoreo y validación de medidas preventivas para evitar la contaminación con material extraño en alimentos, conforme a normas internacionales de inocuidad alimentaria. Se abordan tecnologías de detección, acciones correctivas, trazabilidad y validaciones requeridas para cumplir con los estándares de certificación.

Dirigido a:

- Profesionales y técnicos en calidad, producción e inocuidad alimentaria.
- Personal operativo en áreas de procesamiento, envasado y almacenamiento.
- Consultores, auditores y supervisores que implementen o evalúen controles de peligros físicos.
- Empresas que se certifiquen bajo IFS, BRCGS, FSSC 22000 o exporten a mercados exigentes.

Contenido:

- ▶ Fundamentos y requisitos regulatorios:
Definición de cuerpos extraños y peligros físicos.
Requisitos del Codex (Sección 6.3), FDA, EU Regulation 852/2004.
- ▶ Fuentes comunes de contaminación física:
Cristales, fragmentos de vidrio, metales, madera, plástico, huesos, entre otros.
Material extraño por desgaste, fallas de infraestructura o manipulación.
- ▶ Evaluación y control preventivo:
Mecanismos de segregación y control físico en puntos críticos.
Inclusión en el análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC).
Validación de medidas preventivas (ISO/TS 22002-1, cláusula 10).
- ▶ Tecnologías de detección:
Detectores de metales: tipos, sensibilidad, validación.
Sistemas de rayos X: uso, ventajas, limitaciones.
Tamices, filtros, separadores magnéticos: implementación y mantenimiento.
- ▶ Gestión de equipos de inspección:
Calibración, pruebas de verificación, registros y acciones ante fallas.
Validación inicial y continua del desempeño del equipo.
- ▶ Documentación y trazabilidad:
Registros de detección, reacción ante incidentes, análisis de causa raíz.
Notificación, retiro de producto (Recall) y análisis de tendencias.
- ▶ Auditoría interna y mejora continua:
Evaluación de eficacia de los controles.
Ejercicios de simulación, revisión de especificaciones y reclamos.



Contacto

Rosa Amezcuita



+57 310 300 73 69



aliadoscima@gmail.com



www.aliadoscima.com



Cajicá – Cundinamarca -Colombia