

WEBINAR



DETERMINACIÓN DE CONTROLES PREVENTIVOS DE ALÉRGENOS EN ALIMENTOS COMO PARTE DEL PLAN DE INOCUIDAD.

Nombre	
Descripción	<p>La Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA por sus siglas en inglés) parte del concepto que el riesgo asociado a peligros de inocuidad se puede reducir enfocándose en controles preventivos, más allá de los tradicionales puntos críticos de control asociados a programas HACCP. Los controles preventivos aún no son ampliamente comprendidos y/o aplicados por la industria de los alimentos, y sus fundamentos deben ser aclarados para el cumplimiento regulatorio, especialmente en operaciones con exportaciones de alimentos al mercado de los EEUU. Entre los tipos de peligros a ser considerados para su control está el adecuado etiquetado y el potencial de “contacto cruzado” con alérgenos durante la producción de alimentos, sobre todo en operaciones que utilizan uno o más de los alérgenos regulados en sus operaciones, incluyendo: maní, soya, trigo, pescado, crustáceos, frutos secos (nueces de árbol), huevo y leche. En consecuencia, se requiere de controles efectivos para prevenir estos peligros. Un programa seguro de prevención de contacto cruzado con alérgenos, bajo el enfoque de controles preventivos, requiere una orientación multidisciplinaria no solo durante el desarrollo y la implementación sino también una validación continua de la efectividad de las prácticas. Entender, controlar, documentar y verificar claramente las actividades y posteriormente, demostrar a través de la validación, que sus controles son efectivos, pueden conducir a detectar problemas potenciales e identificar oportunidades para su mejora. Bajo este contexto, entender qué son los alérgenos, cuál es su importancia en la industria de alimentos y cómo se controlan bajo el enfoque de controles preventivos son elementos básicos para la implementación de planes de inocuidad.</p> <p>Durante esta sesión de 120 minutos, se va a presentar de manera resumida los conceptos básicos de los alérgenos en alimentos, el adecuado etiquetado de los mismos, los programas de prevención del contacto cruzado con alérgenos y los elementos esenciales que deben ser considerados durante su diseño, implementación y validación.</p>
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Revisar los requisitos básicos relacionados con alérgenos en alimentos y el reglamento de controles preventivos de la ley FSMA. ✓ Comprender la relación entre el Plan de Inocuidad Alimentaria y el contacto cruzado con alérgenos en alimentos. ✓ Conocer los elementos para el diseño, implementación y validación de un programa para prevenir el contacto cruzado de alérgenos durante la producción de alimentos.
Contenido	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Alérgenos y reglamento de Controles Preventivos para Alimentos Procesados. ✓ Alérgenos y contacto cruzado durante el procesamiento de alimentos. ✓ Programa de control de alérgenos. Pasos para su desarrollo.
Fecha	<p>Febrero 28 de 2017 9 a 11 am (hora Colombia GMT-5)</p>
Dirigido a	<p>Gerentes y personal de la industria alimentaria a cargo de productos para la exportación hacia Estados Unidos; profesionales vinculados con investigación y desarrollo, especialistas en nutrición y dietética, expertos en regulación de alimentos; consultores y auditores de sistemas de gestión, entre otros.</p>
Incluye	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Chat para interactuar con el conferencista.

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conexión con los otros participantes virtuales. ✓ Material y video disponibles después del evento.
Conferencista	<p>CAROLINA ESTRADA. M. Sc.</p> <p>Ingeniera de Alimentos con un Máster de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad de Nebraska Lincoln (USA). Con más de 10 años de experiencia trabajando en el sector biotecnológico. En la actualidad es consultora y entrenadora independiente en el Reino Unido y dedica su tiempo como instructor líder y PCQI de la Alianza de Controles Preventivos de Inocuidad de Alimentos, FSPCA. Adicionalmente es miembro ad hoc en The Food Consortium con contribuciones en el área de alergias alimentarias y controles preventivos de alérgenos.</p>
Costo	<p>Webinar + Certificado:</p> <p>\$100.000 COP (Colombia)</p> <p>\$45 USD (fuera de Colombia)</p>
Temas	<p>Introducción de FSMA y Alérgenos.</p> <p>Los Alérgenos Alimentarios.</p> <p>Programas Pre-requisito de Control de alérgenos.</p> <p>Controles Preventivos de Alérgenos en el Plan de Inocuidad:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Etiquetado. 2. Control de contacto cruzado. <p>Gestión de Controles Preventivos de Alérgenos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Monitoreo 2. Acciones Correctivas 3. Verificación y Validación 4. Registros