

RQ

TEMARIO

CONTROL DE ALÉRGENOS DE PRODUCTOS DE LAS DIFERENTES ESPECIES CÁRNICAS Y CON UN ENFOQUE HACIA EL CÓDIGO SQF PROGRAMA DE REQUISITOS PREVIOS - GESTIÓN DE ALÉRGENOS.

R1



CONTROL DE ALÉRGENOS DE PRODUCTOS DE LAS DIFERENTES ESPECIES CÁRNICAS Y CON UN ENFOQUE HACIA EL CÓDIGO SQF

PROGRAMA DE REQUISITOS PREVIOS – GESTIÓN DE ALÉRGENOS.

DURACIÓN:
8 horas

**Certificado de aprobación con reconocimiento Global Standards /
Constancia de participación.**

Los alérgenos siguen siendo uno de los principales riesgos para los consumidores a nivel mundial, así como una de las principales causas de retiros del mercado. La implementación de un sistema de gestión de inocuidad como SQF, permite que las organizaciones que almacenan, producen y comercializan alimentos, puedan minimizar el riesgo de alérgenos a través de la cadena de suministro. Es el caso de las empresas que se dedican a la matanza y deshuesamiento de animales (aves de corral, cerdos, bovinos, etc.) y a la elaboración de productos cárnicos, ya que tienen la responsabilidad de asegurar a través de un programa de gestión de alérgenos efectivo que los productos y subproductos procedentes de estos animales sean seguros para los consumidores.



OBJETIVOS

- Conocer los requisitos definidos por el código SQF para el control de alérgenos, enfocándolos a la elaboración de productos de las diferentes especies cárnicas.
- Identificar los principales alérgenos alimentarios que pudieran impactar a los productos de las diferentes especies cárnicas basados en la normativa nacional e internacional.
- Identificar las estrategias de control de alérgenos que se pueden aplicar a los procesos de almacenamiento, elaboración y comercialización de productos de las diferentes especies cárnicas de acuerdo con lo solicitado por el código SQF y algunas medidas recomendadas del CODEX.



DIRIGIDO A

- Miembros del equipo de inocuidad.
- Profesionales de SQF.
- Gerentes de aseguramiento de calidad.
- Gerentes de producción de alimentos.
- Gerentes de mantenimiento de empresas de alimentos.
- Profesionales de inocuidad.
- Auditores de inocuidad.
- Consultores.



PRERREQUISITOS

- HACCP.
- Normatividad aplicable (local y/o extranjera).
- Gestión de alérgenos.
- Código SQF.



TEMARIO

Definiciones.

El código SQF, breve introducción.

Programa de requisitos previos, su importancia dentro del control de alérgenos.

El riesgo de los alérgenos.

- El riesgo de los alérgenos.
- Factores que contribuyen a la exposición.
- Responsabilidades de las empresas.
- Datos por alérgenos alimentarios en México.
- Datos por alérgenos alimentarios en Estados Unidos de América.

Los alérgenos según la normativa de México, Estados Unidos de América y el CODEX.

- Los alérgenos según la normativa de México.
- Los alérgenos según la normativa de Estados Unidos de América.
- Los alérgenos según el CODEX.

La gestión de los alérgenos basada en el código SQF (2.8).

Medidas de control de alérgenos basadas en el CODEX.

- En la producción primaria.
- Establecimiento: Diseño e instalaciones.
- Control de las operaciones.

- Establecimiento: Mantenimiento y saneamiento.
- Establecimiento: Higiene personal.
- Transporte.
- Información sobre los productos y sensibilización de los consumidores.
- Capacitación.



CERTIFICACIONES



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares nacionales e internacionales. Los participantes que lo aprueben de manera satisfactoria recibirán un certificado de validación de competencias avalado por GlobalSTD.



CONTÁCTANOS

 **LADA SIN COSTO**
800 277 6242

 info@globalstd.com

online.globalstd.com

