

Gestión de Riesgos de Alérgenos en la Industria Alimentaria (Complementos Alimenticios y AUME'S)

Barcelona, 20 de Febrero de 2020

Objetivo:

El objetivo de este curso es el de conocer, en el mundo de los complementos alimenticios y AUME's, los alérgenos y ser conscientes de los peligros que pueden provocar. Se pretende que los asistentes al curso adquieran conocimientos, habilidades y actitudes necesarias para realizar una correcta gestión de los alérgenos en su empresa así como gestionar los riesgos derivados de la manipulación de productos que son o que contienen alérgenos, cómo analizarlos y cómo asegurarnos de que la limpieza posterior ha sido efectiva.

Por otro lado la visión del inspector, nos ayudará a ser conscientes en los errores más comunes que se cometen en las empresas.

Dirigido a:

Directores, Técnicos y Responsables de Calidad, Responsable de Producción, Técnicos en Seguridad Alimentaria, Regulatory e interesados en conocer el proceso de control de alérgenos en la industria alimentaria

DATOS DE INTERÉS

Precio:

Socios de AEFI, COFB, COFM, AMIFE y SEQC: 150€

No socios: 300€

Lugar:

Gran Hotel Havana.

Gran Vía, 647. Barcelona

Fecha y Horario:

20 de Febrero de 2020

De 15:15 h a 20:15 h

4 horas lectivas

Plazas limitadas:

40 personas

Se reserva el derecho de suspensión si no se llega al mínimo de inscritos

Inscripciones:

A través del siguiente [ENLACE](#)

Enviar el comprobante de pago al siguiente E-mail: secretaria.catalana@aefi.org

Información: 93 265 82 75

**FORMA DE PAGO: BANCO SANTANDER ES20 0049 3076
45 2214134405**

Beca

Se conceden dos becas gratuitas para socios (mínimo tener un año de antigüedad).

Consulta [AQUÍ](#) las condiciones generales.

Cancelaciones:

En caso de cancelación recibida 15 días antes de la celebración del curso, se devolverá el 100% de los derechos de inscripción, hasta 7 días antes se devolverá el 50%. Las cancelaciones recibidas con posterioridad no tendrán derecho a devolución, aunque sí a la transferencia de derechos a otra persona de la misma organización.

20 de Febrero de 2020

15.15 - 15.45h	Recepción
15.45 - 16.00h	Presentación de la jornada
16.00 – 17.00h	Definición de Alérgenos. Normativa de etiquetado y normas de seguridad alimentaria. <i>Xavier de Diego (Doctor en Farmacia, Acadèmic corresponent de Reial Acadèmia de Farmàcia de Catalunya)</i>
17.00 – 18.00h	APPCC en la fabricación de productos alergénicos <i>Albert Sala (Director de desarrollo, NutraResearch)</i>
18.00 – 18.15h	Descanso
18.15 – 19.15h	De la inspección al análisis de los datos: Alertas causadas por los alérgenos y su posible afectación para la salud pública. <i>Enric Muntada Tarrats (Tècnic Superior Salut Pública a la Sub-direcció de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut, Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya)</i>
19.15 – 19.45h	Determinación de Alérgenos mediante Kits ELISA. Interpretación de resultados <i>Ana Hernández (Responsable de Físico-química de Premiumlab)</i>
19.45 – 20.15h	Validación de limpieza para evitar el etiquetado precautorio: Objetivo o deseo <i>Antonio Montoro (Director técnico Farmacéutico de Premiumlab)</i>
20.15h	Fin de curso.

Organiza y coordina:
Judith Martín. Vocal de Alimentación y Cosmética -

AEFI Sección Catalana.

Se reserva el derecho de suspensión si no se llega al mínimo de inscritos

Hazte socio de AEFI y benefíciate de todas las ventajas y descuentos para nuestros asociados. Cuota anual 110€. Solicita más información a secretaria.catalana@aeфи.org