

Curso-Taller Intensivo

DETECCION Y MANEJO DE ALERGENICOS

EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Prevención de la Contaminación Cruzada de Alergénicos en Planta

DETECTION & MANAGEMENT OF ALLERGENS IN FOOD INDUSTRY

31 de Octubre 2008, Guadalajara México



Alimentos básicos como pescado, mariscos, leche, huevos, cacahuates, nueces de árbol, soya entre otros contienen ciertas sustancias alergénicas y si estos alimentos son consumidos por personas alérgicas a estas sustancias, pueden sufrir consecuencias de salud o en casos extremos estos alimentos le pueden causar la muerte.

Aquellas plantas que reciben y procesan alimentos (*materia prima e ingredientes*) alergénicos, deben tener un excelente control sobre estos, de manera que puedan evitar que se produzca una contaminación cruzada en sus productos terminados y advertir a sus consumidores sobre la presencia de los alergénicos en el alimento.

Este Curso Taller intensivo le brindará conocimiento sobre la importancia de los alergénicos en los alimentos, así como el peligro relacionado con ellos conociendo las estrategias para el desarrollo de un programa de control de alergénicos con la finalidad de establecer, mantener y mejorar un medio ambiente de manufactura que garantice la producción de alimentos de calidad, sanos e inocuos.

La contaminación de alergénicos es la causa número uno de retiros de alimentos en muchos países, costando millones de pesos cada año a la industria alimentaria. Además, las enfermedades debido a los alergénicos representan hasta 20 por ciento de problemas de salud y va en aumento.

Al asistir a este curso, usted comprenderá como manejar los alergénicos en su planta, y le ayudará a ahorrar a su compañía costos innecesarios reduciendo los reclamos y demandas, evitando el retiro de su producto del mercado. También aprenderá cómo optimizar la prevención de producción con la implementación de un Programa de Control de Alergénicos.

El curso impartido por el **Dr. Ken McMillan** asesor de reconocimiento internacional por parte **Guelph Food Technology Centre (GFTC) Canadá** en coordinación con **Food Safety International Network**, le brindará la oportunidad de desarrollar de una manera práctica su propio plan de Manejo de Alergénicos y conocerá el déficit de su compañía.

Dirigido a:

- Personal de Plantas de Alimentos
- Gerentes de Plantas
- Personal de Producción
- Personal de Mantenimiento
- Supervisores de Producción
- Encargados de Aseguramiento y Control de Calidad
- Encargados del Sistema de Tratamiento de Agua de la Planta
- Inspectores y/o Auditores de Calidad / Higiene / Sanidad
- Inspectores Oficiales
- Empresas de Servicio a Plantas de Alimentos

CUPO LIMITADO

PRECIO: 565 USD más IVA

Membresía FSIN Plata *50% de descuento*

Informes e Inscripciones: **FOOD SAFETY INTERNATIONAL NETWORK** (Mexico & Latin America)

Tel:52(33)31-222308 Fax:(33)3122-2304 capacitacion@safefoodnetwork.com

INSTRUCTOR

Ken McMillan Ph.D Doctorado en Microbiología por University of New England, N.S.W. Australia y Maestría en Nutrición por University of British Columbia, Canadá. Cuenta con gran experiencia en la Industria Alimentaria y en las áreas de Investigación y Desarrollo, Calidad y Nutrición como **Vicepresidente de Kellogg Canada Inc.** Siendo líder en Calidad Total y Ombudsman de dicha organización.

Como **Director de Investigación y Desarrollo de Kraft Foods** desarrolló Planes Estratégicos e Implementación de Calidad, Desarrollo de Nuevos Productos, Marketing y Coordinación de Patentes implementando planes estratégicos y de prevención de alérgicos

Cuenta con Certificaciones internacionales como Instructor por International HACCP Alliance, U.S. Seafood HACCP Alliance, ISO 9000 Lead Auditor, KPMG/ Bywater American, Management Association y Miembro de IFT and CIFST

Como consultor y asesor cuenta con gran experiencia en la Implementación y Manejo en Sistemas de Seguridad en compañías como Heinz, Pillsbury, General Mills, Weston's, Menu Foods, Bacardi y otras en Jamaica, Canadá y los Estados Unidos. Como Director de Auditorías Acreditadas para compañías líderes en alimentos en los Estados Unidos, Canadá y México como Miembro de Guelph Food Technology Centre (GFTC) y el Institute of Baking International (AIB).

CONTENIDO

I. Introducción a los Alérgicos

- ¿Cuáles son los alérgicos básicos?
- ¿Cuál es el riesgo asociado a los alérgicos?
- Identificación del potencial Escondido de los Alérgicos

II. Estrategias y Procedimientos del Desarrollo y Manejo de Alérgicos

- Bases para entender el Riesgo del Alérgico
- Pasos para Desarrollar un Plan de Manejo de Alérgicos

III. Manejo del curso del programa de Alérgicos

- Como valorar el avance positivo del programa
- Guías para Auditorías de Alérgicos

INVITAN



Informes e Inscripciones :

FOOD SAFETY INTERNATIONAL NETWORK (México & Latin América)

Tels: 52 (33)3122-2308 Fax:(33)3122-2304

capacitacion@safefoodnetwork.com

www.safefodnetwork.com

Llámenos y pregunte por los Beneficios y Costos de

Membresías FSIN 2008

INCLUYE

- Manual de Trabajo
- Coffee-Breaks continuo
- Comida
- Traducción Simultánea
- Diploma Curricular por "Guelph Food Technology Center"

LUGAR

HOTEL PRESIDENTE INTERCONTINENTAL Guadalajara
Av. López Mateos Sur y Moctezuma Cd. Del Sol 45050
Guadalajara, Jal.Tel: (33) 36 78 12 34

Solicite Tarifa Preferencial en habitación sencilla o doble, mencionando evento FOOD SAFETY

(PARA RESERVAR SU LUGAR LLENE ESTE CUPON Y ENVIÉLO AL FAX 52 (33)3122-2304

Nombre _____ e-mail: _____

Empresa _____ Ciudad, Provincia País: _____

Tel/fax: _____ Fecha de Pago: _____

Depósito o transferencia bancaria en moneda nacional (de acuerdo al tipo de cambio al día) en BANAMEX Cuenta No.41380026250 Clabe 002320413800262504 Suc. 4138 en Guadalajara, Jal. México.

Efectivo o cheque

Depósito en dólares (USD) en Estados Unidos a la Cuenta No.0400231202941018 de CITIBANK Routing No. 3222717241 en Los Angeles, CA, U.S.A