



Curso: : Control y detección de metales en alimentos

Descripción del curso

Introducción:

PENDIENTE

Objetivos:

El participante conocerá los requisitos para el control y detección de metales en la producción de alimentos, de acuerdo con la Global Food Safety Initiative (GFSI).

Dirigido a:

Jefes y gerentes de calidad e inocuidad, Personal operativo.

Instructor: Con más de 15 años de experiencia en control y detección de metales en alimentos.

4h
De duración

Metodología: 60% teoría – 40% ejercicios y casos prácticos

Temario general

1. Introducción al control y detección de metales en alimentos

- ¿Qué es inocuidad de los alimentos?
- Peligros físicos, químicos y biológicos
- Los prerrequisitos
- Importancia del control y detección de metales

2. Control y detección de metales en procesos y materias primas

- Programas de mantenimiento preventivo
- Sensibilidad de los detectores de metales
- Vigilancia de equipos para el control de metales
- Ingredientes y envases

3. Control de almacenamiento de instrumentos afilados de metal

- Política documentada
- Registros de inspección
- Restricción de instrumentos

4. Evaluación documentada de los procesos de detección y eliminación de metales

- Requisitos
- Tipos de detectores
- Ubicación
- Sensibilidad
- Validación

5. Detectores de metales y equipos de rayos X

- Justificación del uso de detectores
- Requisitos
- Procedimientos de operación
- Procedimientos de prueba

6. Conclusiones