



CURSO DE ACTUALIZACIÓN ALÉRGENOS. CONTAMINACIÓN, PREVENCIÓN Y CONTROL

Abril 28 y 29 de 2014

administradores



INTRODUCCIÓN

El consumo de alérgenos por personas sensibles produce síntomas, que van desde relativamente leves hasta graves y potencialmente mortales. Los consumidores con alergias a los alimentos deben cumplir con estrictas dietas para evitar su consumo y confían en la exactitud de las declaraciones de ingredientes para hacer una selección apropiadas de los productos que ingieren. En consecuencia, la industria de alimentos debe disponer de un programa eficaz de control de alérgenos que garantice que los equipos e instalaciones que se comparten con frecuencia, entre una formulación que contiene alérgenos y una que no los contiene, no se van a contaminar ni se van a presentar retiros del producto.

OBJETIVOS

1. Proveer al participante un resumen comprensivo sobre el tema de las alergias alimentarias, alérgenos y los principales aspectos regulatorios en la producción de alimentos.
2. Familiarizar al participante con el uso de diversos sistemas de detección, monitoreo, control y limpieza de alérgenos en alimentos y plantas procesadoras.

DIRIGIDO A

Profesionales de la industria procesadora de alimentos, personal de aseguramiento de la calidad y responsables de la elaboración y ejecución de programas de saneamiento y POES dentro de las instalaciones de procesamiento de alimento; médicos, nutricionistas y profesionales del sector de la salud; así como también académicos y estudiantes en el área de la ciencia y tecnología de alimentos.

METODOLOGÍA

El curso se desarrollará a través de conferencias, videos y demostraciones de algunas técnicas de identificación.

CONFERENCISTAS

Dr. Steve Taylor. Profesor Emérito del Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos; cofundador y codirector del FARRP (Food Allergy Research & Resource Program) de la Universidad de Nebraska, Lincoln. Los intereses de investigación del Dr. Taylor incluyen las alergias alimenticias y enfermedades relacionadas, el desarrollo, evaluación y mejora de los métodos inmunoquímicos para la detección de los alérgenos en alimentos, la determinación de

Con el patrocinio de:





CURSO DE ACTUALIZACIÓN ALÉRGENOS. CONTAMINACIÓN, PREVENCIÓN Y CONTROL

Abril 28 y 29 de 2014



la dosis mínima de alérgeno y la implementación de la evaluación del riesgo y el efecto del procesamiento sobre estos compuestos.

Ing. Juan Diego Velásquez. Ingeniero Químico de la Universidad Nacional de Colombia (Manizales) y Executive MBA por la Escuela de Negocios de Caixanova (España). En la actualidad es el líder de desarrollo de negocios para sector lácteo en América Latina de Sealed Air (División Higiene). Uno de los intereses de investigación del Ing. Velásquez es la identificación de estrategias que contribuyan a mejorarlos sistemas de limpieza y desinfección en la industria de láctea..

Ruth Dallos. Microbióloga Industrial de la Pontificia Universidad Javeriana. Especialista Técnico de la línea de productos 3M Food Safety. Los intereses de investigación giran en torno a los sistemas de pruebas rápidas como apoyo a los sistemas de calidad e inocuidad de aplicados a la industria de alimentos.

AGENDA TENTATIVA*

Día 1

Presentación objetivos	8:00-8:30 am
Alergias Alimentarias e Intolerancias. Introducción Dr. Steve L. Taylor	8:30-09:30 am
Alergias alimentarias Perspectiva del Consumidor Pendiente por confirmar	09:30-10:15 am
Café	10:15-10:45 am
Ingredientes y Alergias Alimentarias Dr. Steve L. Taylor	10:45-11:30 am
Estrategias para el Control de Alérgenos Dr. Steve L. Taylor	11:30-12:15 pm
Preguntas	12:15-12:30 pm
Almuerzo	12:30-2:00 pm
Aspectos Regulatorios de los Alérgenos de los Alimentos Dr. Steve L. Taylor	2:00-2:45 pm
Etiquetado de Alérgenos, Enfoque Internacional Dr. Steve L. Taylor	2:45-3:30 pm
Café	3:30-4:00 pm
Cuestiones de responsabilidad para la Industria de Alimentos Pendiente por confirmar	4:00-4:45 pm
Preguntas	4:45-5:00 pm

Día 2

Con el patrocinio de:





CURSO DE ACTUALIZACIÓN ALÉRGENOS. CONTAMINACIÓN, PREVENCIÓN Y CONTROL

Abril 28 y 29 de 2014



Revisión de actividades	8:00-8:15 am
Métodos de Detección de Alérgenos	8:15-9:15 am
Dr. Steve L. Taylor	
Desafíos de los programas de saneamiento	9:15-9:45 am
Ing. Juan Diego Velásquez	
Café	9:45-10:15 am
Monitoreo y verificación ambiental en la industria de alimentos	10:15-11:00 am
Ruth Dallos	
Gestión del programa de alérgenos con enfoque en limpieza y desinfección	11:00-11:45 am
Ing. Juan Diego Velásquez	
Enfoques de entrenamiento: Control de Alimentos Alérgenos en la Planta (video)	11:45-12:15pm
Dr. Steve L. Taylor	
Sesión de Preguntas	12:15-12:30 pm
Almuerzo	12:30-2:00pm
Listas de prioridades de alérgenos en el Mundo	2:00-2:45 pm
Dr. Steve L. Taylor	
Bases científicas para la Priorización de Alimentos Alergénicos - Prevalencia, potencia y la Gravedad	2:45-3:30 pm
Dr. Steve L. Taylor	
Café	3:30-4:00 pm
Ley de Modernización de Inocuidad Alimentaria EE.UU. - Los controles preventivos de alérgenos, Desafíos en la verificación importador / distribuidor	4:00-4:45 pm
Dr. Steve L. Taylor	
Entrega de certificados	4:45-5:00 pm

* La agenda puede ser modificada de acuerdo con los ajustes que realicen los conferencistas.

LUGAR

Auditorio 3M Colombia S.A., Av. El Dorado No. 75 – 93, Bogotá Colombia

INVERSION

Con el patrocinio de:





CURSO DE ACTUALIZACIÓN ALÉRGENOS. CONTAMINACIÓN, PREVENCIÓN Y CONTROL



Abril 28 y 29 de 2014

Estudiantes: COP\$550.000 Incluido IVA

Asociados a ACTA: COP\$600.000 Incluido IVA

No Asociados a ACTA: COP \$ 750.000 Incluido IVA.

Cupo limitado

Incluye:

- Certificado
- Traducción simultánea.
- Memorias impresas de las charlas científicas y literatura comercial (catálogos) de productos, métodos de análisis e insumos relacionados con el área de alergias alimentarias que le permitan al participante la directa aplicación de los conocimientos impartidos en su propia operación.
- Memorias digitales de artículos y revisiones científicas relacionadas con el tema.
- Refrigerios.

INFORMES E INSCRIPCIONES: acta@acta.org.co; info@acta.org.co

Las inscripciones se podrán realizar en ACTA de la siguiente manera:

Si usted asume el pago	Si su empresa asume el pago
<ul style="list-style-type: none">✓ Realice la consignación a nombre de la Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos, NIT 860.055.689-0, en Bancolombia: Cuenta de ahorros No. 69467224484✓ Envíe un correo electrónico a acta@acta.org.co con sus datos personales y con la copia del comprobante de consignación✓ Recibirá un correo de confirmación oficializando su inscripción	<ul style="list-style-type: none">✓ La empresa deberá enviar una carta u orden de compra a acta@acta.org.co autorizando a ACTA facturar la inscripción de las personas que vayan a asistir, así como los datos personales de cada participante.✓ Recibirá un correo de confirmación oficializando la inscripción

La inscripción quedará oficialmente registrada una vez se reciba en ACTA, vía e-mail a acta@acta.org.co o fax (1-2566344), carta de la empresa solicitando factura, o copia de la consignación (en cheque o efectivo) con sello visible del cajero, incluyendo los datos completos de quien se inscribe.

Por favor, reenvíe este documento a sus colegas interesados o los contactos que les interese participar en nuestro evento

Con el patrocinio de:





CURSO DE ACTUALIZACIÓN ALÉRGENOS. CONTAMINACIÓN, PREVENCIÓN Y CONTROL

Abril 28 y 29 de 2014

¡Esperamos poder contar con su valiosa participación!



Si desea más Información, no dude en contactarnos en los teléfonos **6011036 - 2566344** en **Bogotá**, al celular **3134520615** o al correo electrónico acta@acta.org.co

CONDICIONES: 1) ACTA podrá, por razones de fuerza mayor, caso fortuito o por no cumplir con el número mínimo de participantes requerido, cancelar o posponer el curso con un día hábil de preaviso, para lo cual se reintegrará la suma pagada sin derecho a ningún otro tipo de indemnización a el o a los participantes inscritos, o programar otro seminario de iguales características en fecha próxima. 2) ACTA podrá cambiar el lugar del curso por otro de similares o mejores condiciones con un día hábil de anticipación. 3) El o los participantes inscritos podrán cancelar su asistencia al curso sólo faltando siete días hábiles o más de la fecha programada, dando motivo a la devolución del 50% del dinero. Cancelaciones posteriores a la fecha indicada no tendrán derecho a la devolución de dinero.

Con el patrocinio de:

