

Formación en Calidad y Seguridad Alimentaria

Asesoría y
Consultoría
Técnico-Legal



Medidas de Mitigación para Reducir la Presencia de Acrilamida

PRESENTACIÓN

Desde el 11 de abril de 2018 es aplicable el Reglamento (UE) nº 2017/2158 de la Comisión, de 20 de noviembre de 2017, por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos. En el Reglamento se desarrolla un enfoque de mitigación para la reducción de los niveles de acrilamida, basado en la aplicación de prácticas correctas de higiene y de procedimientos basados en los principios del análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) y se establecen valores de referencia del nivel de acrilamida en los alimentos producidos en la industria y en la restauración.

Objetivos del curso:

El propósito del programa formativo es que, a la finalización del curso, el participante:

- *Tenga información suficiente para entender el Reglamento (UE) nº 2017/2158.*
- *Conozca la necesidad de implantar un sistema de control y mitigación.*
- *Conozca las posibilidades para reducir la formación de acrilamida en el proceso de elaboración.*
- *Conozca los métodos de análisis y control.*

CONTENIDO DEL CURSO

Introducción

*Reglamento (UE) nº 2017/2158
Formación de acrilamida y alimentos involucrados
Gestión del riesgo de acrilamida*

Medidas de mitigación

- *Medidas de mitigación en productos a base de patata cruda*
- *Medidas de mitigación en productos a base de masa de patatas*
- *Medidas de mitigación en productos de panificación*
- *Medidas de mitigación en productos de bollería, pastelería, repostería y galletería*
- *Medidas de mitigación en cereales para el desayuno*
- *Medidas de mitigación en café*
- *Medidas de mitigación en sucedáneos del café con un contenido de cereales superior al 50%*
- *Medidas de mitigación en galletas per a bebés y cereales para lactantes*

Plan de muestreo y análisis

- *Frecuencia de muestreo*
- *Método de análisis*
- *Niveles de referencia*

Dirigido

Directivos, mandos intermedios, técnicos y trabajadores de las áreas de calidad, seguridad alimentaria, investigación y desarrollo, compras y marketing del sector de industrias agroalimentarias y cadenas de restauración organizada que comercialicen productos incluidos en el Reglamento (UE) nº 2017/2158 (patatas fritas, chips, productos de aperitivo, pan, bollería, pastelería, repostería, galletas, cereales para el desayuno, café y sucedáneos del café y alimentos infantiles elaborados a base de cereales).

Formación a medida, impartida en una única **sesión de 3 horas** de duración en las instalaciones de la empresa solicitante, adaptando los contenidos a sus necesidades específicas.

MÁS INFORMACIÓN

Clara Sunyol
Telf. 932 072 516
web@grupobonmacor.com

CONTÁCTANOS