

Control de la Contaminación Química en la Industrial Alimentaria


Control de la Contaminación Química en la Industrial Alimentaria

 Seminario

 1 eventos disponible

 Certificado

 Aula virtual

 5 horas

 Disponible en línea

Número del curso: ES-FOOD22

Estado: 16.03.2026. Toda la información actual se encuentra en <https://academia-es.tuv.com/s/ES-FOOD22>

La contaminación química es uno de los riesgos más críticos para la inocuidad alimentaria, con consecuencias potenciales para la salud de los consumidores y la reputación de las empresas.

Desde residuos de pesticidas hasta migración de sustancias químicas de materiales en contacto con alimentos, este tipo de contaminación puede ser inadvertida pero altamente perjudicial si no se identifica y controla adecuadamente.

En este curso se profundizará en los conceptos clave relacionados con la contaminación química en la industria alimentaria para garantizar la inocuidad en los alimentos.

Beneficios

Este curso tiene como objetivos:

- Reconocer los peligros químicos que puede haber en la industria alimentaria, según el sector al que se dedica.
- Introducción a la normativa de aplicación de estos químicos con el fin de poder aplicar el requisito legal así como los límites permitidos en cada uno de ellos.
- Acercar a la metodología de análisis cualitativo y cuantitativo de cada uno de estos químicos.
- Adquirir el conocimiento sobre cómo reducir estos peligros químicos, según el tipo y la actividad alimentaria.
- Saber aplicar los pasos correctos para el diseño de un protocolo que minimice estos contaminantes, con controles efectivos en cada etapa.

Grupo objetivo

Este curso está dirigido a:

- Cualquier profesional que trabaje con productos químicos de aplicación en la industria alimentaria como son los Alérgenos, Productos de Limpieza, Desinfección, Productos de control de plagas, Material que contacta con alimentos, Fitosanitarios, Material de envase y embalaje.
- A Responsables de Producción, de Calidad, Técnicos de Control de procesos y Calidad en la industria alimentaria.
- A Consultores de seguridad alimentaria que deseen ampliar sus conocimientos en esta área.

Requisitos

No hay requisitos de acceso.

Contenidos

- 1. La toxicología Alimentaria.** Casos históricos de contaminación química
- 2. Plaguicidas en el mundo agrícola.** Tiempos de espera en los vegetales.
- 3. Contaminantes ambientales.** Como afecta el entorno a la industria alimentaria.
- 4. Metales pesados.** Conductos de alimentos y agua. Pinturas y Barnices en platos y vasos.
- 5. Medicamentos veterinarios.** Tiempo de espera en el sacrificio.
- 6. Migración de los envases y superficies en contacto alimentario.** Migración global y migración específica. Para alimentos y para agua.
7. Aditivos en los alimentos.
8. Contaminación del proceso productivo.
9. Ejercicios prácticos.
10. Test de asimilación de contenidos.

Información Importante

DURACIÓN: 5 horas

HORARIO: 9.00 a 14.00h

MODALIDAD: Virtual Class con Zoom (clases en directo)

SE INCLUYE:

- Documentación curso en formato digital descargable (pdf)
- Ejercicios y Casos prácticos para analizar y saber aplicar los conocimientos adquiridos
- Certificado de Aprovechamiento* expedido por TÜV Rheinland

* Si asiste al 80% de la formación y aprueba el Examen tipo test que se realizará a la finalización del curso. En caso contrario, recibirá un Certificado de Asistencia al curso.

PLAZAS LIMITADAS. Máximo 15 alumnos por curso

FORMACIÓN BONIFICABLE POR FUNDAE. Consúltenos.

Resumen y reserva del evento

Reserve ahora la fecha deseada directamente en línea en <https://academia-es.tuv.com/s/ES-FOOD22> y benefíciense de estas ventajas:

- Proceso de reserva rápido
- Cuenta personal de cliente
- Reserva simultánea para varios participantes.

Como alternativa, puede utilizar el formulario de pedido para hacer la reserva por fax o por correo electrónico.

Formulario de pedido Page 1/3

ME COMPROMETO A INSCRIBIRME EN EL SIGUIENTE CURSO:

Control de la Contaminación Química en la Industrial Alimentaria

Número del curso: ES-FOOD22

Selecciona la cita que deseas reservar:

09.04.2026 - 09.04.2026, | Número de evento: ES-FOOD22-9 abril 2026
300,00 € (Precio neto, más IVA), exento de iva

Toda la información sobre las fechas se encuentra en <https://academia-es.tuv.com/s/ES-FOOD22>

Por favor, envíenos **todas las páginas** del formulario por fax o correo electrónico para solicitar el seminario mencionado.

Correo electrónico:
formacion@es.tuv.com

Teléfono: +34 934 79 59 08

Por favor, introduzca los datos de su pedido en la siguiente página.

Formulario de pedido Page 2/3

- Hago el pedido como consumidor (cliente particular)
- Hago el pedido como empresa / autoridad pública (cliente comercial)

Dirección de facturación

Utilizamos estos datos para la confirmación del pedido y la facturación.

Nombre de la empresa:

Departamento (opcional):

Calle y número:

Código Postal:

Ciudad:

Su número de pedido interno:

Su IVA (opcional):

Aquí puede introducir un número de pedido interno (número SAP, etc.) determinado por su empresa. Incluiremos este número en la factura.

Sus datos de contacto

Utilizamos estos datos para la confirmación del pedido y la facturación.

Saludo:

Nombre:

Apellidos:

Dirección de email:

Número de teléfono:

Formulario de pedido Page 3/3

Información del participante

Yo mismo participaré en el curso (datos de contacto indicados anteriormente)

La siguiente persona participará en el curso:

Rellene sólo si no va a asistir usted mismo, sino que lo hará otra persona.

Saludo:

Nombre:

Apellidos:

Dirección de email:

Número de teléfono:

Fecha de nacimiento (Opcional):

Lugar de nacimiento (Opcional):

Método de pago: Factura

Para los consumidores, se aplica la política de cancelación, que puede encontrar en los términos y condiciones adjuntos.

Acepto las siguientes condiciones generales del organizador (<https://academia-es.tuv.com/terms>).

Lugar, Fecha

Firma

Por favor, envíenos **todas las páginas** del formulario por fax o correo electrónico para solicitar el seminario mencionado.

Correo electrónico:
formacion@es.tuv.com

Teléfono: +34 934 79 59 08