

# Charla Virtual para Directores Técnicos de Establecimientos Libres de Gluten (ALG)

## Con el Objetivo de:

Responder a inquietudes de Profesionales que prestan el servicio de Dirección Técnica en Establecimientos Registrados ante este Organismo o en proceso de Inscripción, sobre la aplicación del Artículo 1383 del C.A.A ( Alimento Libre de Gluten).

Reforzar pautas de aprobación / control de materias primas certificadas o no en el uso de productos L.G.

## Se informa que :

para asistir a la reunión deberán:

1. Ingresar al vínculo abajo citado y leer Guía de Buenas Prácticas para Establecimientos Elaboradores de A.L.G ( que aplica a Establecimientos mixtos y exclusivos de ALG)

[http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/Guia\\_BPM\\_ALG\\_formato\\_Web.pdf](http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/Guia_BPM_ALG_formato_Web.pdf)

1. La lectura de esta guía se toma como requisito para participar del encuentro virtual, de manera que sobre esta base e incorporando las inquietudes que tengan, deberán enviar las mismas al correo: [capacitaciones.dinha@gmail.com](mailto:capacitaciones.dinha@gmail.com), colocando en el asunto : "LG" y en el cuerpo del mensaje : nombre de la Empresa interesada y las preguntas o dudas que hayan surgido o vinculadas a la implementación de BPM en los procesos de la Empresa interesada. El plazo para enviar dicho correo es hasta el día **Viernes 31/07**.
2. Una vez que el Profesional realice el punto 1, se informará en respuesta, día y plataforma virtual en la que se realizará la charla.

Nota : la lista de chequeo que aparece en la Guía es un modelo , similar a la que usa el Departamento de Higiene cuando realiza la auditoria al Establecimiento a aprobar, sobre esta se hablará en la reunión virtual.