



 **CURSO ONLINE *24/7***

GESTIÓN DE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS



GESTIÓN DE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

Comprende los lineamientos, directrices y procesos que te permitan desarrollar un programa de gestión efectivo de ingredientes y alimentos alergénicos en la industria involucrada en la cadena de suministro de los alimentos; para garantizar la inocuidad de tus productos.



OBJETIVOS

Comprende los lineamientos, directrices y procesos que te permitan desarrollar un programa de gestión efectivo de ingredientes y alimentos alergénicos en la industria involucrada en la cadena de suministro de los alimentos; para garantizar la inocuidad de tus productos ante el riesgo potencial de contacto cruzado por alérgenos:

- Identificación de los ingredientes alergénicos.
- Reconocimiento del marco regulatorio y requisitos normativos.
- Identificación de puntos potenciales de contacto cruzado.
- Identificación de elementos o procesos en el sitio de fabricación sujetos a evaluación de riesgo potencial de contacto cruzado.
- Definición de medidas de control para la prevención de contacto cruzado.



PERFIL DEL PARTICIPANTE

Dirigido a profesionales de la industria de los alimentos responsables de administrar o implementar los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria y de la calidad de productos y procesos:

- Personal relacionado con la investigación, desarrollo y comercialización de alimentos.
- Responsables de sanidad, POES.
- Miembros del equipo HACCP, responsables de pre-requisitos.
- Profesionales en alimentos, en biotecnología o carreras afines.
- Nutriólogos.
- Auditores, consultores y asesores de SGIA.
- Estudiantes de carreras profesionales o técnicas relacionadas al sector salud y de los alimentos.

Prerrequisitos de competencia: Ninguno.





CONTENIDO

1 | Introducción a la gestión de alérgenos alimentarios

- 1.1 | ¿Qué es alergia?
- 1.2 | Principales alérgenos alimentarios y las fuentes de donde provienen
- 1.3 | Objetivos y beneficios
- 1.4 | Antecedentes y estadísticas de retiro por alérgenos no declarados

2 | Requerimientos voluntarios y legales

- 2.1 | Requerimientos voluntarios
- 2.2 | Marco regulatorio internacional
- 2.3 | Marco regulatorio nacional (Mx)

3 | Programa de gestión de alérgenos

- 3.1 | Etapas preliminares para el desarrollo del programa
- 3.2 | Elementos del programa

4 | Programa de limpieza

- 4.1 | Desarrollo del programa
- 4.2 | Elementos del programa
- 4.3 | Validación y métodos analíticos
- 4.4 | Trazas, implicaciones en el etiquetado de alimentos

5 | Programa de buenas prácticas del personal

- 5.1 | Buenas prácticas y conocimientos básicos
- 5.2 | Capacitación
- 5.3 | Comunicación

Consideraciones finales



AL TÉRMINO DE ESTE CURSO OBTENDRÁS:

CERTIFICADO ELECTRÓNICO

Certificado electrónico por Global Standards S.C. con valor curricular.



INSIGNIA DE CURSO

Se otorga a los estudiantes que obtengan resultados de excelencia en el curso, como evidencia electrónica en su perfil.



RQ

 CURSO ONLINE **24/7**



RECURSOS DE APRENDIZAJE

- 3.5 h de video.
- 5 Ejercicios y actividades.
- 4 Listas de evaluación de cumplimiento y de implementación de un programa de G. de alérgenos.
- 4 Listas de tips para la implementación adecuada de un programa de Gestión de alérgenos.
- 4 Listas de desviaciones comunes y errores al implementar un programa de G. de alérgenos.
- 55 Materiales descargables y recursos de información complementaria.



INSTRUCTORAS

Carmen Valenzuela
Kassandra Navarro



DURACIÓN

- 14 horas*
- 45 días para completar**

* Es el tiempo proyectado que te tomará finalizar el curso, considerando la revisión de todos los contenidos, los recursos multimedia, la información complementaria, la realización de ejercicios y la aplicación de evaluaciones para tu aprobación.

** Tiempo límite con el que cuentas para concluir el curso; considerando tu disponibilidad de tiempo, ritmo de estudio y desempeño esperado.

100% EN LÍNEA
Idioma: español



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares nacionales e internacionales. Los participantes que lo aprueban de manera satisfactoria recibirán un certificado de validación de competencias avalado por GlobalSTD.



CONTÁCTANOS

 **LADA SIN COSTO**
800 277 6242

 info@globalstd.com

-  **GUADALAJARA**
-  **CDMX**
-  **MONTERREY**
-  **COLOMBIA**
-  **USA**
-  **ESPAÑA**

online.globalstd.com

