



TEMARIO

PROGRAMA DE CONTROL DE ALÉRGENOS



PROGRAMA DE CONTROL DE ALÉRGENOS

DURACIÓN:
8 horas

Certificado de aprobación con reconocimiento Global Standards /
Constancia de participación.

Cerca de un tercio de los reportes realizados a la FDA, es debido a la falta de declaración de alérgenos en los productos alimenticios, además de que aproximadamente se sabe que el 5% de los niños son afectados por algún alérgeno alimentario. Organizaciones mundiales están fortaleciendo los controles necesarios para gestionar los alérgenos alimentarios, por lo que se espera que todas las organizaciones implementen o mejoren sus programas de control de alérgenos, para no incurrir en omisiones que pudieran tener consecuencias graves, tanto para las personas como para las organizaciones.

El participante desarrollará competencias para aplicar dentro de una organización de alimentos los conceptos de un programa de gestión de alérgenos, con respecto a la normatividad nacional e internacional vigente.



OBJETIVOS

- › Comprender las diferencias entre un químico sensitivo y un alérgeno.
- › Comprender las diferencias entre una intolerancia alimenticia y una alergia de tipo alimentaria.
- › Comprender el peligro relacionado con los alérgenos y las reacciones.
- › Identificar los peligros inherentes de productos alérgenos o sensitivos y controles que deben de ser establecidos.
- › Identificar las principales proteínas presentes en los alimentos que causan reacciones adversas a la salud en determinados grupos de consumidores.
- › Identificar los procesos que afectan a los alérgenos en la industria alimentaria.
- › Identificar la normatividad nacional e internacional establecida para el control de alérgenos que tienen interacción con procesos alimenticios.



DIRIGIDO A

Personal interesado en conocer el programa de control de Alérgenos, entre los que se encuentran:

- Responsable de implementar sistemas de gestión de calidad e inocuidad de los alimentos.
- Responsable de Sanidad.
- Responsable de Producción.
- Responsable de POES.
- Personal relacionado con la industria alimentaria.
- Laboratoristas.
- Analistas de calidad.
- Responsables de Calidad.
- Miembros de equipo HACCP .
- Auditores internos.
- Responsable de prerrequisitos.
- Consultores, entre otros.



PRERREQUISITOS

- › Conocimiento técnico en química y biología molecular (deseable).



TEMARIO

1. Objetivos
2. Introducción
3. Producción primaria
 - a. Higiene ambiental
 - b. Producción higiénica de materias primas de los alimentos
 - c. Manipulación, almacenamiento y transporte
 - d. Limpieza, mantenimiento e higiene del personal en la producción primaria
4. Establecimiento - Diseño e instalaciones
 - a. Ubicación
 - b. Edificios y salas
 - c. Equipo
 - d. Instalaciones
5. Control de las operaciones
 - a. Control de los peligros alimentarios
 - b. Aspectos fundamentales de los sistemas de control de higiene
 - c. Requisitos relativos a las materias primas
 - d. Envasado
 - e. Agua
 - f. Dirección y supervisión
 - g. Documentación y registros
 - h. Procedimientos para el retiro de productos del mercado
6. Establecimiento - Mantenimiento y saneamiento
 - a. Mantenimiento y limpieza
 - b. Programas de limpieza
 - c. Sistemas de control de plagas
 - d. Gestión de residuos
 - e. Eficacia de la vigilancia
7. Establecimiento - Higiene personal
 - a. Fabricación
 - b. Venta al por menor y servicios de alimentación
8. Transporte
 - a. General
 - b. Requisitos
 - c. Utilización y mantenimiento
9. Información sobre los productos y sensibilización de los consumidores
 - a. Identificación de lotes
 - b. Información sobre el producto
 - c. Etiquetado
 - d. Información a los consumidores
10. Capacitación
 - a. Conocimiento y responsabilidades
 - b. Programas de capacitación
 - c. Instrucción y supervisión
 - d. Capacitación de actualización de los conocimientos
11. Programa de gestión de alérgenos



CERTIFICACIONES



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



CONTÁCTANOS

 **LADA SIN COSTO**
800 277 6242

 info@globalstd.com

online.globalstd.com

