Descriptor oferta formativa

Fundamentos y prácticas para un programa de prevención y control de alérgenos

Resumen

Modalidad de Enseñanza:
Elearning sincrónico

Horas disponibles:
8 Hrs.

Código Sence:
1238077434

Objetivos Generales:
Aplicar prácticas de prevención y control de alérgenos en la industria alimentaria conforme a los requisitos normativos vigentes.

Descripción

Este curso entrega información sobre la identificación, gestión y control de alérgenos alimentarios, considerando tanto la normativa nacional como internacional vigente. A lo largo de cuatro módulos, se abordarán temas fundamentales como la clasificación de alérgenos y su relevancia para la seguridad alimentaria, el diseño e implementación de programas de control, la correcta aplicación de normativas de rotulado y la ejecución de auditorías internas orientadas a la mejora continua y la certificación. Está orientado a profesionales del rubro alimentario que buscan fortalecer sus conocimientos y capacidades para asegurar el cumplimiento regulatorio y prevenir riesgos asociados a la contaminación por alérgenos.

Contenidos

Módulo 1: Introducción a los alérgenos y la legislación alimentaria

- Definición y tipos de alérgenos comunes en la industria alimentaria.
- Revisión de la legislación nacional e internacional sobre alérgenos y etiquetado.
- Relevancia del control de alérgenos para la seguridad alimentaria.

Objetivos módulo 1

Reconocer la clasificación de alérgenos alimentarios conforme a la legislación nacional e internacional vigente.

Módulo 2: Desarrollo de un programa de control de alérgenos

- Elementos clave de un programa de control de alérgenos.
- Métodos para la identificación y gestión de alérgenos en la cadena de suministro.
- Creación de un entorno de trabajo seguro para evitar la contaminación cruzada.

Objetivos módulo 2

Aplicar herramientas de gestión de alérgenos en procesos alimentarios según los lineamientos del programa de control.

Módulo 3: Prácticas de rotulado de alérgenos

- Normativas específicas para el rotulado de alérgenos.
- Técnicas para la verificación del rotulado y la declaración de alérgenos.
- Casos de estudio sobre errores comunes en el rotulado y cómo evitarlos.

Objetivos módulo 3

Aplicar criterios de rotulado de alérgenos en productos alimenticios conforme a los requisitos reglamentarios.

Módulo 4: Auditorías y mejora continua en el manejo de alérgenos

- Estratégias para auditar programas de control de alérgenos.
- Herramientas para la mejora continua en la gestión de alérgenos.
- Preparación para inspecciones reglamentarias y certificaciones de seguridad alimentaria

Objetivos módulo 4

Aplicar técnicas de auditoría interna sobre alérgenos en función de estándares de mejora continua y certificación.