

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

Dirigido a:

- Jefes o Encargados de Aseguramiento de Calidad
- Supervisores de Producción
- Responsables de Inocuidad Alimentaria (HACCP, ISO 22000, BRC)
- Encargados de Etiquetado y Cumplimiento Normativo

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**

- Estrategias 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.