



Curso: Control de Alérgenos, registrado ante STPS

Descripción del curso

Introducción:

PENDIENTE

Objetivos:

El participante conocerá las medidas necesarias para el control de los alérgenos alimentarios, con la finalidad de evitar reacciones adversas en los consumidores.

Dirigido a:

Jefes y gerentes de calidad e inocuidad
Coordinadores de los sistemas de inocuidad
Profesionales del área de alimentos

Instructor:

Con más de 20 años de experiencia en la industria de alimentos.



8h
De duración



Metodología: 60% teoría – 40% ejercicios y casos prácticos

Temario general

1. Introducción al control de alérgenos

- ¿Qué es una alergia?
- Tipos de alérgenos
- Importancia del control de alérgenos

4. Selección y aprobación de proveedores

- Plan de control de alérgenos
- Cartas garantía
- Auditorías

7. Verificación y Validación de Limpieza

- ¿Qué es verificación?
- ¿Qué es validación?
- Acciones de verificación
- Acciones de validación

2. Legislación nacional e internacional para el control de alérgenos

- Alérgenos en México
- Alérgenos en Europa
- Alérgenos en USA
- Alérgenos en Argentina

5. Contaminación cruzada por alérgenos

- Almacenamiento
- Equipos y utensilios
- Procesos productivos
- Productos terminados

8. Capacitación y documentos

- El plan de capacitación
- Los documentos necesarios
- El llenado de registros

3. Identificación y segregación de alérgenos

- Análisis de Riesgo en alérgenos
- Identificación de alérgenos
- Segregación de Alérgenos

6. Control y revisión del etiquetado

- Legislación y requisitos mínimos de etiquetado
- Autorización de etiquetas
- Inspección de etiquetas
- Control de inventarios

9. Conclusiones