CURSO *ONLINE*

"GESTIÓN Y CONTROL DE ALÉRGENOS EN INDUSTRIAS DE ALIMENTOS"

OBJETIVOS DEL CURSO:

Proporcionar a los participantes los conocimientos, habilidades y actitudes para conocer los requisitos de una correcta gestión de alérgenos, abarcando áreas de todo el proceso productivo, desde el control de materias primas hasta la limpieza y su validación.

Al finalizar el Curso el participante tendrá las competencias para:

- Conocer y reconocer las reacciones alérgicas e intolerancias alimentarias.
- Asociar los alérgenos alimentarios a las materias primas de las que proceden.
- Conocer los principales elementos para el control de alérgenos en la industria alimentaria.
- Aplicar los procesos de limpieza y los métodos analíticos que conllevan a su validación.
- Conocer el marco legislativo que sustenta la gestión de alérgenos.
- Comprender y adaptar los aspectos fundamentales del control de alérgenos.

DIRIGIDO A:

- Todos los profesionales del sector agroalimentario, incluidos los directivos, responsables, técnicos y Coordinadores interesados en conocer sobre la gestión del control de alérgenos.
- Personal Encargado de la Gestión de calidad, Inocuidad, e Implantación del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria.
- Miembros del equipo HACCP, BRCGS, IFS, SQF, FSSC 22000 o que están preparándose para implementar y Certificar protocolos GFSI.
- Todas las personas involucradas directa o indirectamente en la elaboración, procesamiento, fraccionamiento, empacado y almacenamiento de productos alimenticios.
- Profesionales y/o Responsables de ayudar a las empresas a conseguir y/o mantener certificaciones de protocolos GFSI.
- Auditores, consultores, capacitadores.

Carga Horaria: 08 horas

Fecha:
Viernes 10 de Junio de 2022

Horarios: 09h00 a 17h30
(GMT-5) Ecuador - Perú - Colombia

Modalidad: ***ONLINE***

CONTENIDO ACADEMICO:

* Introducción a la Seguridad Alimentaria

1. Alergias e intolerancia
   a. Clasificación de las reacciones adversas a alimentos
   b. Alergias e intolerancias. Diferencias
   c. Alérgenos alimentarios
   d. Principales alimentos responsables de alergias

2. Gestión de alérgenos en la industria alimentaria
   - Materias primas
   - Formulaciones
   - Procesos
   - Equipos
   - Instalaciones
   - Limpieza
   - Etiquetado
   - Capacitación
   - Proveedores
   - Comunicación

3. Alérgenos: validación de limpieza y métodos de detección
   - La limpieza como factor clave de la inocuidad
   - Métodos de limpieza aplicados en la gestión de alérgenos
   - Validación de los métodos de limpieza
   - Métodos analíticos aplicados para validar la limpieza

4. Conclusiones y Recomendaciones finales

METODOLOGÍA:

El presente curso tendrá el enfoque metodológico "aprender-haciendo", es decir, "capacitación-acción". Utilizando diversas estrategias metodológicas.

Metodología presencial

Para la parte presencial se utilizarán diversas estrategias metodológicas, tales como:

- Exposiciones magistrales de los conferencistas y facilitadores
- Lecturas, análisis y discusión de éstas en sesiones presenciales
- Uso de ayudas audiovisuales
- Taller de Aplicación

CERTIFICACIÓN A OBTENER:

Los participantes que completen los parámetros mínimos de evaluación, tanto en rendimiento académico como en asistencia a sesiones de trabajo, obtendrán el CERTIFICADO DE PARTICIPACIÓN "CONTROL DE ALÉRGENOS EN LAS INDUSTRIAS DE ALIMENTOS" - 8 horas, emitido por:
Global Services SM&R Training & Consulting

INVERSIÓN:

Inversión Normal por participante $ 120.oo + IVA

Bonificación Especial de $ 45.oo

Tarifa Final Por Participante: $ 75.oo + IVA

Tarifa Empresarial (3 ó más particip.): $ 68.oo + IVA p/p

INVERSIÓN INCLUYE:

- Material Académico del Curso digital
- Certificado de Capacitación con aval de Global Services SM&R Training & Consulting

El participante debe contar con las siguientes herramientas para realizar el curso online:

- Computador con acceso a internet
- Cámara Web
- Audio y micrófono y/o auriculares

Forma de Pago: Transferencia bancaria, tarjeta de crédito (Paypal)

Aceptamos todos las tarjetas de credito:

MasterCard VISA AMERICAN EXPRESS Diners Club International PayPal

Expositor / Trainer:

PROFESIONAL EN INOCUIDAD ALIMENTARIA

- Especialista en Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria.
- Cuenta con más 15 años de experiencia Capacitación y Asesorías de Seguridad de Gestión de Inocuidad Alimentaria y de Calidad.
- Cuenta con más de 2,800 horas lectivas como instructora y formadora en temas de BPM, HACCP, BRCGS, IFS, SQF, FSSC/ISO 22000.
- Consultora asociada de Global Services SM&R Training & Consulting, en servicios de asesoría y capacitación en áreas de Seguridad e Inocuidad alimentaria.
- Lead Instructor Líder HACCP ALLIANCE.
- Auditor Líder FSSC 22000.

Mayor Información para Inscripciones y Registro:

Jusetty Coello V.
jusetty.coello@smrconsultores.com
Teléf: +593-4-5029013 / 5022889
Móvil: +593-9-88731466
Guayaquil – Ecuador

Paola Almeida F.
paola.almeida@smrconsultores.com
Teléf: +593-4-5029013 / 5022889
Guayaquil – Ecuador

Modalidad InCompany / InHouse:

"Todos nuestros programas formativos de modalidad OPEN (abierta), pueden ser desarrollados y ejecutados en modalidad Incompany (InHouse)"

"Las 2 primeras horas son sin costo"

Javier Alvarez D.
javier.alvarez@smrconsultores.com
Teléf: +593-4-5029013 / 5022889
Guayaquil – Ecuador

Organizan: GLOBAL SERVICES SM&R TRAINING & CONSULTING — SM&R ACADEMY

www.smrconsultores.com