



## 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 Implementación 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.

### 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
- 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



**Carga Horaria: 08 horas**

### Fecha:

Miércoles 25 de Marzo de 2026

### Horarios: 09h00 a 17h00

(GMT-5) Ecuador - Perú - Colombia

### Modalidad: **ONLINE**



## METODOLOGÍA:

El presente curso tendrá la metodología online - aprendizaje en línea; es decir involucrará la Plataforma SM&R Academy, los participantes ingresarán con usuario y contraseña asignados donde encontrarán el aula virtual creada.

A través de la plataforma, el instructor realizará las sesiones de los contenidos del curso, profundizando y esencialmente generando una dinámica grupal orientada a fomentar la discusión y el análisis a los contenidos expuestos a fin de facilitar su aplicación, a través de lecturas, análisis y discusión de casos prácticos, ayudas audiovisuales, exposiciones y evaluación al finalizar el curso.

## 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: USD \$ 189.00 + IGV**

### Descuento por inscripción y pago anticipado:

10% Pago antes del 06-Marzo-2026 (USD \$ 169.00 + IGV)  
05% Pago antes del 17-Marzo-2026 (USD \$ 179.00 + IGV)

**Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD \$ 179.00 + IGV p/p**

### Descuento a partir de 3 personas:

Pago antes del 06-Marzo-2026 (USD \$ 159.00 + IGV p/p)  
Pago antes del 17-Marzo-2026 (USD \$ 169.00 + IGV 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 y tarjeta de crédito

## Aceptamos todos las tarjetas de crédito:



Organizan:



**SM&R**  
ACADEMY

## 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:

**Maira Vaca D.**

maira.vaca@smrconsultores.com

Teléf: +51-1-4801042 - Móvil: +51-952-423300  
Perú

**Judith Castañeda A.**

judith.castañeda@smrconsultores.com

Teléf: +51-1-4801042 - Móvil: +51-933-062411  
Perú

**Henry Seminario L.**

henry.seminario@smrconsultores.com

Teléf: +51-1-4801042 - Móvil: +51-969-676766  
Perú

### 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"

**Paul Seminario L.**

paul.seminario@smrconsultores.com

Teléf: +51-1-4801042 - Móvil: +51-933-062411

**www.smrconsultores.com**