



# 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, empaqueo 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 ACADÉMICO:

\* 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



**Carga Horaria: 08 horas**

## Fecha:

Lunes 20 de Julio de 2026

## Horarios: 09h00 a 17h00

(GMT-5) Ecuador - Perú - Colombia

**Modalidad: ONLINE**



## 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: USD \$ 199.00 + IGV**

**Descuento por inscripción y pago anticipado:**

10% Pago antes del 09-Julio-2026 (USD \$ 179.00 + IGV)

**Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD \$ 185.00 + IGV p/p**

**Descuento a partir de 3 personas:**

Pago antes del 09-Julio-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 credito:**



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, BRCS, 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.castaneda@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](http://www.smrconsultores.com)