



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, empaque 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:

Miércoles 14 de Octubre 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 05-Octubre-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 05-Octubre-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:



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

Organizan:



SM&R
ACADEMY

www.smrconsultores.com