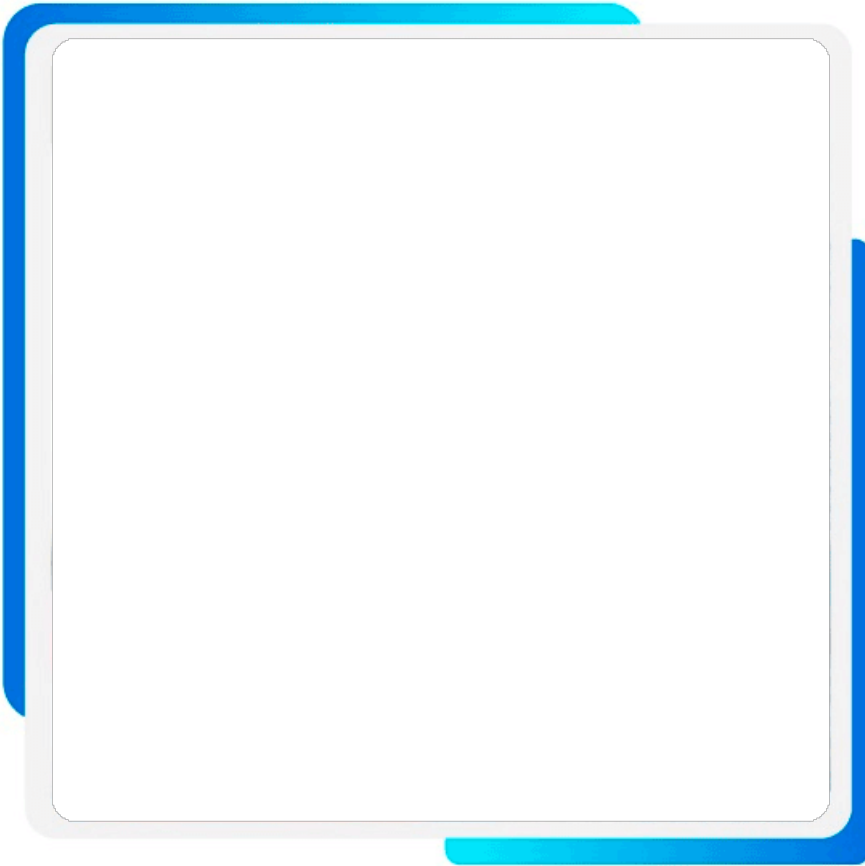




CONTROL DE ALÉRGENOS EN LA ALIMENTACIÓN

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Analizar medidas de control de alérgenos alimentarios según clasificación, prevención de contaminación cruzada y comunicación de información al consumidor.



Objetivos específicos

- Clasificar alérgenos alimentarios según tipología, métodos de
- detección, etiquetado y aplicable.
- Comparar medidas de control de alérgenos según
- buenas prácticas de manufactura, riesgo de cruzada y
- condiciones del proceso productivo
- Analizar estrategias de comunicación sobre alérgenos según
- responsabilidades internas, información al consumidor y
- criterios de seguridad alimentaria.



Modalidad

Presentamos todas las modalidades que ofrecemos a nuestros alumnos.



ONLINE

Clases asincrónicas, entregándote la libertad de estudiar en el momento y lugar que tú decidas.



ONLINE EN VIVO

Clases remotas en vivo, donde profesor y alumnos se conectan e interactúan en tiempo real, en una fecha y horario establecido.



PRESENCIAL

Asiste físicamente a las clases, en nuestras salas o en las propias dependencias del cliente.

Temario del curso:

Módulo 1.

- Fundamentos, identificación y clasificación de alérgenos
- Contenidos:
- Definición y clasificación de alérgenos alimentarios.
- Tipos de alérgenos comunes en los alimentos.
- Impacto de los alérgenos en la salud pública.
- Normativas y regulaciones aplicables.
- Etiquetado de productos alimenticios.
- Métodos de detección de alérgenos.

Módulo 2.

- Manejo y control de alérgenos en la producción
- Contenidos:
- Buenas Prácticas de Manufactura aplicadas a la gestión de alérgenos.
- Prevención de la contaminación cruzada.
- Manejo adecuado de materias primas, equipos, utensilios y áreas de producción.
- Implementación de planes de control de alérgenos.
- Medidas preventivas y acciones correctivas.

Módulo 3. Comunicación, capacitación y responsabilidad en la gestión de alérgenos

- Contenidos:
- Estrategias de comunicación interna y externa.
- Capacitación del personal en la gestión de alérgenos.

- Comunicación efectiva de información sobre alérgenos al consumidor.
- Responsabilidad social y compromiso con la seguridad alimentaria.

Datos del Organismo Capacitador:

Nombre Empresa OTEC:	Capacitaciones GoCursos SPA
Rut:	77919346-2
Giro:	Servicio de Capacitaciones
Dirección	Irrazaval 690 Ñuñoa Santiago de Chile
Cuenta Bancaria	Cuenta Corriente 95466877 Banco Santander
Email:	contacto@gocursos.cl