



CURSO DE 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

Proporcionar conocimientos y habilidades esenciales para gestionar alérgenos en la industria alimentaria, asegurando la seguridad de los consumidores y el cumplimiento normativo.



Objetivos específicos

- Identificar los principales alérgenos alimentarios.
- Implementar controles para minimizar riesgos.
- Desarrollar planes de gestión de alérgenos efectivos.



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:

Modulo 1: Introducción A Los Alérgenos Alimentarios

- Definición y clasificación de alérgenos
- Impacto en la salud pública
- Legislación vigente sobre alérgenos
- Etiquetado de alimentos
- Responsabilidad del fabricante

Modulo 2: Identificación De Alérgenos En Alimentos

- Principales fuentes de alérgenos
- Técnicas de detección de alérgenos
- Análisis de riesgos
- Casos de estudio
- Estrategias de comunicación

Modulo 3: Buenas Prácticas De Manufactura

- Limpieza y desinfección efectiva
- Prevención de la contaminación cruzada
- Control de proveedores
- Capacitación del personal
- Documentación y registros

Modulo 4: Planificación Y Gestión De Alérgenos

- Desarrollo de un plan de gestión
- Evaluación de riesgos
- Implementación de controles
- Monitoreo y verificación

- Mejora continua

Modulo 5: Comunicación Con Consumidores

- Diseño de etiquetas claras
- Información en menús
- Gestión de consultas y quejas
- Estrategias de sensibilización
- Uso de tecnologías de información

Modulo 6: Auditorías Y Cumplimiento Normativo

- Preparación para auditorías
- Normativas internacionales
- Evaluación de cumplimiento
- Informes de auditoría
- Acciones correctivas

Modulo 7: Innovación Y Desarrollo En Control De Alérgenos

- Nuevas tecnologías en detección
- Tendencias en la industria
- Colaboración intersectorial
- Futuro del control de alérgenos
- Casos de innovación exitosos

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