

# PROGRAMA DE CONTROL DE ALÉRGENOS



Cerca de un tercio de los reportes realizados a la FDA, es debido a la falta de declaración de alérgenos en los productos alimenticios, además de que aproximadamente se sabe que el 5% de los niños son afectados por algún alérgeno alimentario. Organizaciones mundiales están fortaleciendo los controles necesarios para gestionar los alérgenos alimentarios, por lo que se espera que todas las organizaciones implementen o mejoren sus programas de control de alérgenos, para no incurrir en omisiones que pudieran tener consecuencias graves, tanto para las personas como para las organizaciones.

El participante desarrollará competencias para aplicar dentro de una organización de alimentos los conceptos de un programa de gestión de alérgenos, con respecto a la normatividad nacional e internacional vigente.

## Certificado / Constancia de participación



### OBJETIVOS:

- ✓ Comprender las diferencias entre un químico sensitivo y un alérgeno.
- ✓ Comprender las diferencias entre una intolerancia alimenticia y una alergia de tipo alimentaria.
- ✓ Comprender el peligro relacionado con los alérgenos y las reacciones.
- ✓ Identificar los peligros inherentes de productos alérgenos o sensitivos y controles que deben de ser establecidos.
- ✓ Identificar las principales proteínas presentes en los alimentos que causan reacciones adversas a la salud en determinados grupos de consumidores.
- ✓ Identificar los procesos que afectan a los alérgenos en la industria alimentaria.
- ✓ Identificar la normatividad nacional e internacional establecida para el control de alérgenos que tienen interacción con procesos alimenticios.



### DIRIGIDO A:

Personal interesado en conocer el programa de control de Alérgenos, entre los que se encuentran:

- ✓ Responsable de implementar sistemas de gestión de calidad e inocuidad de los alimentos
- ✓ Responsable de Sanidad
- ✓ Responsable de Producción
- ✓ Responsable de POES
- ✓ Personal relacionado con la industria alimentaria
- ✓ Laboratoristas
- ✓ Analistas de calidad
- ✓ Responsables de Calidad
- ✓ Miembros de equipo HACCP
- ✓ Auditores internos
- ✓ Responsable de prerrequisitos
- ✓ Consultores, entre otros

### DURACIÓN: 8 horas

#### Prerrequisito:

- Conocimiento técnico en química y biología molecular (deseable).

# PROGRAMA DE CONTROL DE ALÉRGENOS



## TEMARIO

### ✓ 1. ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS Y EFECTOS SOBRE LA SALUD

- o Alergias alimentarias
- o Tratamiento y prevención
- o Principales alérgenos

### ✓ 2. INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

- o Tratamiento y prevención
- o Principales intolerancias
- o Intolerancias a la lactosa
- o Intolerancia al gluten o enfermedad celíaca

### ✓ 3. ALERTAS SOBRE ALÉRGENOS

### ✓ 4. MARCO LEGAL

### ✓ 5. PROGRAMA DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS

- o Personal
- o Materia prima
- o Transporte y almacenado
- o Diseño de los equipos e instalaciones
- o Proceso
- o Planes de control

Global Standards SC como organismo certificador y entrenador, ofrece una gama completa de cursos de formación y capacitación en diversos estándares internacionales y nacionales de Sistemas de Gestión y de requerimientos especiales.

Contamos con un **equipo calificado de instructores aprobados internacionalmente** que desarrollan auditorías de certificación en los distintos estándares; quienes vinculan su experiencia, conocimientos y práctica profesional en los distintos sectores de las organizaciones, para la impartición dinámica de cursos de formación y capacitación. De esta forma nos mantenemos a la vanguardia e innovación y calidad de cursos actualizados.



## MATERIAL

- Manuales con los contenidos completos del curso.
- Libro de ejercicios.
- Prácticas / dinámicas / actividades.

# 10 BENEFICIOS



- ✓ *Certificados internacionalmente para proveer capacitación con exámenes certificados.*
- ✓ *Metodología de exámenes certificados.*
- ✓ *Instructores/Examinadores aprobados por "Exemplar Global".*
- ✓ *Instructores/Examinadores con más de 10 años de experiencia.*
- ✓ *Emisión oportuna de certificados de capacitación (máximo 2 semanas).*
- ✓ *Base de datos en página web para revisar estatus de certificados.*
- ✓ *Compromiso con la Imparcialidad al no ofrecer "servicios de consultoría".*
- ✓ *Procesos de capacitación administrados y certificados bajo el modelo de ISO 9001.*
- ✓ *Costos competitivos en servicios de capacitación.*
- ✓ *Descuentos especiales para nuestros clientes.*

## NUESTROS CURSOS

Ofrecemos cursos de capacitación en distintos estándares, la mayoría disponibles en 3 niveles: **Requerimientos, Auditor Interno y Auditor Líder.**



**SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001**



**SISTEMAS DE GESTIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA**

ISO 22000-1  
FSSC 22000  
Requerimientos y desarrollo de BPM  
Planes HACCP  
NOM-251  
SQF



**SISTEMAS DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001**



**SISTEMAS DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO**  
OHSAS 18001 o ISO/DIS 45001



**SISTEMAS DE GESTIÓN EN TI ISO/IEC 20000**



**SISTEMAS DE GESTIÓN EN SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN**  
ISO/IEC 27001



**BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS**  
PrimusGFS  
GlobalG.A.P.

**AS 9100**  
Aeroespacial

**C-TPAT**  
Logística

**GFSI Global Markets Programme**

**IATF 16949:2016 Core Tools**  
Automotriz

**ISO 19011**  
Auditoría

**ISO 31000**  
Análisis de Riesgos

**ISO 13485**  
Dispositivos Médicos

**ISO 22301**  
Gestión de la Continuidad de Negocio

**ISO 50001**  
Gestión de Energía

**ISO 15189**  
Laboratorios Médicos

**ISO/IEC 17025**  
Laboratorios de Ensayos

**ISO 28000**  
Seguridad en la Cadena de Suministro

**ISO 37001**  
Sistemas de Gestión contra el Soborno

**ISO 39001**  
Sistema de Gestión de la Seguridad Vial

**Legislación Ambiental**

**Microbiología**

**PAS 096**  
Bioseguridad

**Sistemas Integrados**

**SA 8000**  
Responsabilidad Social

**TL 9000**  
Telecomunicaciones



Consulta el calendario de cursos en [www.globalstd.com](http://www.globalstd.com)



## CONTÁCTANOS

---

### Guadalajara, Mx.

Col. Americana

📍 Pedro Moreno 1677,  
Piso 4, Oficina 3  
Guadalajara, Jalisco.

☎ + 52 (33) 3630 4546

### Ciudad de México

World Trade Center

📍 Montecito 38. Piso 5,  
Oficina 27, Nápoles,  
Benito Juárez, CDMX.

☎ +52 (55) 55 112920

### Monterrey, Mx.

Pabellón M

📍 Benito Juárez 1102, Piso 5,  
Col. Centro, C.P. 6400,  
Monterrey, Nuevo León.

☎ +52 (81) 8320 1523  
+52 (81) 8000 5843

### Colombia

Bogotá, Colombia

📍 Edificio Las Arcadas  
Carrera 15 #124-29  
Oficina 211  
Bogotá, Colombia.

☎ (+57) 350 202 9755

### USA

Ohio, USA

📍 5961, Hilltop Trail Drive,  
New Albany, OH. 43054

☎ +1 (614) 289 3043

### España

España y Portugal

📍 C./ Serrano 209, 6ºD  
28016 Madrid, España.

☎ +00 34 91 188 01 02  
+00 34 608 19 40 52

☎ **LADA SIN COSTO**  
01 800 277 6242

✉ [info@globalstd.com](mailto:info@globalstd.com)

[www.globalstd.com](http://www.globalstd.com)

