

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



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

www.globalstd.com

