



RQ

 CURSO ONLINE **24/7**

GESTIÓN DE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

RQ

GESTIÓN DE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

Comprende los lineamientos, directrices y procesos que te permitan desarrollar un programa de gestión efectivo de ingredientes y alimentos alergénicos en la industria involucrada en la cadena de suministro de los alimentos; para garantizar la inocuidad de tus productos.



OBJETIVOS

Comprende los lineamientos, directrices y procesos que te permitan desarrollar un programa de gestión efectivo de ingredientes y alimentos alergénicos en la industria involucrada en la cadena de suministro de los alimentos; para garantizar la inocuidad de tus productos ante el riesgo potencial de contacto cruzado por alérgenos:

- Identificación de los ingredientes alergénicos.
- Reconocimiento del marco regulatorio y requisitos normativos.
- Identificación de puntos potenciales de contacto cruzado.
- Identificación de elementos o procesos en el sitio de fabricación sujetos a evaluación de riesgo potencial de contacto cruzado.
- Definición de medidas de control para la prevención de contacto cruzado.



AL TÉRMINO DE ESTE CURSO OBTENDRÁS:



CERTIFICADO ELECTRÓNICO

Certificado electrónico por Global Standards S.C. con valor curricular.



INSIGNIA DE CURSO

Se otorga a los estudiantes que obtengan resultados de excelencia en el curso, como evidencia electrónica en su perfil.

RQ

 CURSO ONLINE 24/7



PERFIL DEL PARTICIPANTE

- Dirigido a profesionales de la industria de los alimentos responsables de administrar o implementar los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria y de la calidad de productos y procesos.
- Personal relacionado con la investigación, desarrollo y comercialización de alimentos.
- Responsables de sanidad, POES.
- Miembros del equipo HACCP, responsables de prerrequisitos.
- Profesionales en alimentos, en biotecnología o carreras afines.
- Nutriólogos.
- Auditores, consultores y asesores de SGIA.
- Estudiantes de carreras profesionales o técnicas relacionadas al sector salud y de los alimentos.

Prerrequisitos de competencia: Ninguno.



CONTENIDO

- 0 | Introducción al curso
- 1 | Introducción a la gestión de alérgenos alimentarios
- 2 | Requerimientos voluntarios y legales
- 3 | Programa de gestión de alérgenos
- 4 | Programa de limpieza
- 5 | Programa de buenas prácticas del personal

Consideraciones finales



INSTRUCTORAS

Carmen Valenzuela
Kassandra Navarro



RECURSOS DE APRENDIZAJE

- **3.5 horas de video**
- **32 materiales descargables**
- **34 recursos complementarios**
- **5 Ejercicios y actividades**



DURACIÓN

- **14 horas***
- **45 días para completar***

* Es el tiempo proyectado que te tomará finalizar el curso, considerando la revisión de todos los contenidos, los recursos multimedia, la información complementaria, la realización de ejercicios y la aplicación de evaluaciones para tu aprobación.

** Tiempo límite con el que cuentas para concluir el curso; considerando tu disponibilidad de tiempo, ritmo de estudio y desempeño esperado.

100% EN LÍNEA

Idioma: español



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares nacionales e internacionales. Los participantes que lo aprueban de manera satisfactoria recibirán un certificado de validación de competencias avalado por GlobalSTD.



CONTÁCTANOS

☎ **LADA SIN COSTO**
800 277 6242

✉ info@globalstd.com



online.globalstd.com

📍 GUADALAJARA
📍 CDMX
📍 MONTERREY

📍 COLOMBIA
📍 USA
📍 ESPAÑA