



Rv4/21.05.2025

 **CURSO ONLINE *24/7***

GESTIÓN DE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

 **GLOBAL**[®]
STANDARDS
TRAINING



GESTIÓN DE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

Identificarás los ingredientes alérgenos, el marco regulatorio; detectarás puntos de contacto cruzado; definirás medidas de control para prevenir riesgos de contaminación en el proceso de fabricación, y desarrollarás un programa efectivo de gestión de alérgenos en la industria de alimentos.



QUÉ APRENDERÁS

- Principales alérgenos alimentarios.
- A identificar los ingredientes alérgenos.
- Marco regulatorio y requisitos normativos.
- Medidas de control para la prevención de contacto cruzado.
- Los elementos de un programa de gestión de alérgenos.
- A desarrollar un programa de gestión de alérgenos efectivo.



BENEFICIOS

- Aprende a tu propio ritmo.
- 100 % Online.
- Material descargable, formatos, herramientas, planes, checklist, entre otros.
- Certificado con sello de Global Standards, con valor curricular.



PERFIL DEL ESTUDIANTE

- Profesionales, estudiantes y colaboradores vinculados en administrar o implementar los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria.
- Personal relacionado con la investigación, desarrollo y comercialización de alimentos.
- Personal de sanidad, POES.
- Miembros del equipo HACCP y de los programas prerequisites.
- Auditores, consultores y asesores de SGIA.



CONTENIDO

1 | Introducción a la gestión de alérgenos alimentarios

- 1.1 | ¿Qué es alergia?
- 1.2 | Principales alérgenos alimentarios y las fuentes de donde provienen
- 1.3 | Objetivos y beneficios
- 1.4 | Antecedentes y estadísticas de retiro por alérgenos no declarados

2 | Requerimientos voluntarios y legales

- 2.1 | Requerimientos voluntarios
- 2.2 | Marco regulatorio internacional
- 2.3 | Marco regulatorio nacional (México)

3 | Programa de gestión de alérgenos

- 3.1 | Etapas preliminares para el desarrollo del programa
- 3.2 | Elementos del programa

4 | Programa de limpieza

- 4.1 | Desarrollo del programa
- 4.2 | Elementos del programa
- 4.3 | Validación y métodos analíticos
- 4.4 | Trazas, implicaciones en el etiquetado de alimentos

5 | Programa de buenas prácticas del personal

- 5.1 | Buenas prácticas y conocimientos básicos
- 5.2 | Capacitación
- 5.3 | Comunicación

Consideraciones finales

 **AL TÉRMINO
DE ESTE CURSO
OBTENDRÁS:**

CERTIFICADO ELECTRÓNICO

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





RECURSOS DE APRENDIZAJE

- 3.5 h de videos de contenido.
- 5 Ejercicios y actividades.
- 4 Listas de verificación de la implementación adecuada de un programa de alérgenos.
- 4 Listas de acciones recomendadas para la implementación efectiva del programa.
- 4 Listas de desviaciones y errores que deben atenderse al implementar el programa.
- 55 Materiales descargables y recursos de información complementaria.

INSTRUCTORES

**Carmen Valenzuela,
Kassandra Navarro**

DURACIÓN

- 14 horas*
- 1 año 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 Global Standards.



GLOBAL[®]
STANDARDS
TRAINING

CONTÁCTANOS

 **LADA SIN COSTO**
800 277 6242

 info@globalstd.com

www.globalstd.com

