



Leche de vaca



Huevo



Pescados



Soya



Maní



Mariscos



Frutos secos



Trigo

## TEMARIO “GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS”

Duración aproximada del curso: 6 Horas

Constancias: InCA Especialistas con número de registro de capacitador externo

1. Alérgenos y Alergias Alimentarias: Una Perspectiva Global - ¿Qué es una alergia alimentaria Tipos de alergias e intolerancia?
2. Normas y reglamentos relacionados a control de alérgenos.
3. Definición de Gestión de Alérgenos.
4. Evaluación de Riesgos de Alérgenos.
5. Análisis de Riesgo de Alérgenos y Etiquetado.
6. Identificación de alérgenos.
7. Mapeo de alérgenos
8. Programa de Control de Alérgenos (PCA) - ¿Cómo elaborar un programa de control de alérgenos?
9. Objetivos del Programa. Factores para considerar. Mejores Prácticas de Control de alérgenos. Materias Primas y cadena de suministros.
10. Manufactura, instalaciones y equipo.
11. Desarrollo de Nuevos Productos. Empaque y Etiquetado. Personal.
12. Definición de Limpieza de alérgenos. Entorno de Producción. Tipo de Suciedad. Texturas de las superficies. Limpieza en húmedo. Limpieza en seco.
13. Matriz de cambio de alérgenos. Validación de limpieza. Métodos de análisis de alérgenos.
14. Comunicación del Riesgo de Alérgenos - Definición de Comunicación del riesgo. Etiquetado de precaución. Tendencias en normativas. Autoevaluación final.