



Manejo de alérgenos en servicios de alimentación

Fecha: 29 de mayo, 2018

Hora: 8:30 a.m. a 5:30 p.m.

Duración: 8 horas

Modalidad: presencial

Responsable: Lic. Marcy González

Ubicación: Hotel Casa Conde, San José

Dirigido a:

Profesionales de los servicios de alimentación, relacionados con las labores de aseguramiento de la calidad, manipulación y preparación de los alimentos. Personas interesadas en esta área específica. Personas interesadas en adquirir las competencias y aptitudes necesarias para la ejecución de buenas prácticas en el manejo de alérgenos en servicios de alimentación.

Objetivo:

Que el participante comprenda los requerimientos de un buen manejo de los alérgenos en los servicios de alimentación y su importancia.

Al finalizar el curso el participante estará en capacidad de:

- Comprender los conceptos de alergias alimentarias e intolerancia.
- Conocer el marco regulatorio de los productos que contienen alérgenos o libres de ellos.
- Comprender los requerimientos necesarios para el desarrollo de un programa de manejo de alérgenos en servicios de alimentación.
- Comprender el fundamento básico para el diseño de estudios de validación y de las actividades de verificación de los programas de manejo de alérgenos.
- Conocer sobre las metodologías para el análisis de alérgenos.

Metodología:

Se utilizarán clases participativas para enseñar los fundamentos respectivos, en combinación con prácticas grupales con el fin de desarrollar las destrezas necesarias para aplicar dichos fundamentos y desarrollar criterio alrededor de la temática de estudio. Cada práctica se concluye con una puesta en común que permite la discusión abierta y el intercambio de opiniones.

Temario:

- Intolerancia a los alimentos
- Alergias alimentarias
- Legislación aplicable al control de alimentos y control de alérgenos
- Etiquetado
- Definición de contacto cruzado
- Definición de limpieza y desinfección
- Medidas preventivas para el contacto cruzado
- Validación y verificación en un programa de Gestión de alérgenos
- Tipos de análisis disponibles

Monto de la inversión: \$160

(Incluye alimentación, materia didáctico y certificado de participación)

Para más información: capacitacion.cita@ucr.ac.cr, tel. (506)25118845
