



Gestión de alérgenos en la industria alimentaria

Fecha: 10 de mayo, 2021

Duración: 7 semanas

Modalidad: virtual

Responsable: M.Sc. Rebeca López

Ubicación: Plataforma UCR Global, UCR

Monto de la inversión: \$125 USD

(IVA incluido)

(Incluye material didáctico digital y certificado de participación)

CUPO LIMITADO

Dirigido a: personal que trabaja en gestión de alérgenos y gestión de inocuidad en la industria alimentaria; estudiantes de Ingeniería de Alimentos, Tecnología de Alimentos y Nutrición; emprendedores con interés en contar con gestión de alérgenos en la empresa.

Objetivo: que el participante comprenda aspectos requeridos para la implementación de la gestión de alérgenos en la industria alimentaria.

Requisitos: contar con computadora y conexión a internet.

Al finalizar el curso el participante estará en capacidad de:

Conocer la definición de alergia alimentaria, alérgeno y contacto cruzado.

Conocer los síntomas asociados a las alergias alimentarias.

Identificar los alérgenos presentes en distintas normativas y regulaciones del mundo.

Conocer diferentes regulaciones relacionadas con gestión de alérgenos y cómo aplicarlas en la industria alimentaria.

Comprender los lineamientos dentro de una industria alimentaria que aseguren una correcta gestión de alérgenos.

Metodología: el curso virtual será impartido a lo largo de 7 semanas. El material se encontrará disponible como documentos *PDF* y videos en la plataforma UCR

Global. El curso consiste en un módulo de presentación y tres módulos de temas específicos, se asignarán tareas y se realizará un examen corto de comprobación de conocimientos en cada uno de los tres módulos. El curso se aprueba con una calificación igual o mayor a 80 puntos (con base en 100 puntos). Se hará uso de foros para consultas e intercambio de experiencias. El participante puede avanzar a su propio ritmo, al ser un curso asincrónico, pero debe finalizar en el tiempo establecido.

Temario:

Alergias alimentarias y sus síntomas.

Alérgenos principales en Estados Unidos, Unión Europea, Argentina y Centroamérica.

Definición de contacto cruzado y prácticas para minimizarlo y controlarlo.

Legislación relacionada con el etiquetado de alérgenos y el control de alérgenos en industria de alimentos.

Guía para la generación de documentos base para un sistema de gestión de alérgenos.

Requisitos para el control de alérgenos según normas de GFSI.

Lineamientos para control y almacenamiento de materias primas y de producto terminado, control de proveedores, producción, higiene del personal, limpieza y desinfección de superficies en contacto directo, etiquetado, capacitación, retiro de productos, desarrollo de productos y verificación.