

Curso: Control de Alérgenos, registrado ante STPS

Incluye:

- ✓ Memorias del curso digitales
- ✓ Bolígrafo
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC-3 (STPS)
- ✓ 6 meses de asesoría por email o WhatsApp sin costo
- ✓ Garantía de satisfacción: Si el curso no es de su agrado, le devolvemos su dinero

Duración: 8 horas

Instructor: Con más de 20 años de experiencia en la industria de alimentos.

Objetivos: Al finalizar el curso, el participante conocerá las medidas necesarias para el control de los alérgenos alimentarios, con la finalidad de evitar reacciones adversas en los consumidores.

Requisitos del participante: Ninguno

Dirigido a:

- Jefes y gerentes de calidad e inocuidad
- Coordinadores de los sistemas de inocuidad
- Profesionales del área de alimentos.

Temario general.

1. Introducción al control de alérgenos

- ¿Qué es una alergia?
- Tipos de alérgenos
- Importancia del control de alérgenos

2. Legislación nacional e internacional para el control de alérgenos

- Alérgenos en México
- Alérgenos en Europa
- Alérgenos en USA
- Alérgenos en Argentina

3. Identificación y segregación de alérgenos

- Análisis de Riesgo en alérgenos
- Identificación de alérgenos
- Segregación de Alérgenos

4. Selección y aprobación de proveedores

- Plan de control de alérgenos
- Cartas garantía
- Auditorías

5. Contaminación cruzada por alérgenos

- Almacenamiento
- Equipos y utensilios
- Procesos productivos
- Productos terminados

6. Control y revisión del etiquetado

- Legislación y requisitos mínimos de etiquetado
- Autorización de etiquetas
- Inspección de etiquetas
- Control de inventarios

7. Verificación y Validación de Limpieza

- ¿Qué es verificación?
- ¿Qué es validación?
- Acciones de verificación
- Acciones de validación

8. Capacitación y documentos

- El plan de capacitación
- Los documentos necesarios
- El llenado de registros

9. Conclusiones

Metodología: 60% teoría – 40 % ejercicios y casos prácticos



Buenavista #258, Col. Lindavista, Gustavo A. Madero. Ciudad de México. C.P. 07300.

Tel. (0155) 5367-8683 y 55864043

Email: info@mcgmexico.com

<http://www.mcgmexico.com>