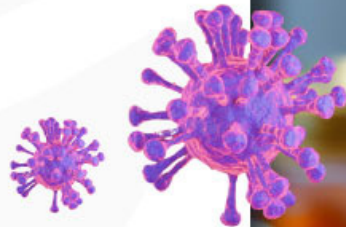





1  
Febrero



 **Curso híbrido**

# Gestión de Alérgenos en la Industria de Alimentos



**Sábados**  
9:00 a 12:00



# Gestión de Alérgenos en la Industria de los Alimentos



**Fecha de Inicio y Fin**  
del 1 al 8 de febrero



**Contenido y Horario**  
Sábado  
09:00 a 12:00 Hrs.



**Modalidad**  
Híbrida



**Docente**  
Eddy Marcelo Medrano



**Duración**  
6 hrs.



## Contenido del Curso

1. ALÉRGENOS Y ALERGIAS ALIMENTARIAS
2. PREVENCIÓN DE ALERGIAS ALIMENTARIAS
  - Declaración de alérgenos
  - Etiquetado precautorio
  - Control de alérgenos
3. ELABORACIÓN DEL PLAN DE CONTROL ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
4. VALIDACIÓN Y VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA PARA PREVENIR CONTAMINACIÓN CRUZADA POR CONTACTO
5. DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

## Objetivo

Proporcionar a los participantes los conocimientos y herramientas necesarios para identificar, gestionar y prevenir riesgos asociados a alérgenos alimentarios en la industria, asegurando el cumplimiento normativo, la protección del consumidor y la implementación de prácticas efectivas como la declaración adecuada de alérgenos, el etiquetado precautorio, el control de contaminación cruzada y la elaboración de planes de control adaptados a las operaciones de cada empresa.

## Dirigido a:

El curso está dirigido a personas que trabajen en la industria alimentaria, responsables del Sistema de Gestión de Calidad y/o Inocuidad, personal de Control, Aseguramiento de Calidad, público interesado en alérgenos y alergias alimentarias.

## Duración

### FEBRERO

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
					①	2
3	4	5	6	7	⑧	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28		

## Inversión:

---

PRECIO NORMAL:	580 Bs.
----------------	---------

---

<b>PREVENTA (HASTA EL 25 DE ENERO):</b>	<b>530 Bs.</b>
-----------------------------------------	----------------

---

PRECIO CORPORATIVO (3 O MÁS PERSONAS):	480 Bs.
----------------------------------------	---------

---

## Alcance:

El alcance de este temario abarcará la identificación y gestión de alérgenos en la industria alimentaria, con un enfoque en la prevención de alergias alimentarias mediante prácticas adecuadas de declaración de alérgenos, etiquetado precautorio y control efectivo. Además, incluye la elaboración de un plan de control de alérgenos adaptado a las necesidades de las empresas del sector, junto con la validación y verificación de procesos de limpieza para minimizar el riesgo de contaminación cruzada. Finalmente, se aborda la correcta declaración de ingredientes como parte esencial del cumplimiento normativo y la protección del consumidor.



## Docente:

Ing. Eddy Marcelo Medrano Echalar

Ingeniero Industrial.

- Master of Science en Seguridad y Salud Ocupacional Internacional de la Universidad de Munich – Alemania.
- Amplia experiencia en sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria certificando Sistemas HACCP e ISO22000 en industrias del medio.
- Certificado por FSPCA en Controles Preventivos para Alimentos de consumo Humano
- Experto en dirección y gestión de proyectos – PMBOOK.

Experiencia Laboral:

- Sistema de Gestión de Calidad (Más de 10 Años): Desarrollando las tareas de implementar, mantener y mejorarlos sistemas de gestión de la organización, calidad e inocuidad principalmente.

## ¿Qué Incluye tu Inscripción?:

Clases virtuales en vivo por ZOOM junto a docente y tus compañeros, oportunidad de networking.

Material digital de apoyo disponible de manera indefinida en la nube, desde donde podrás ver y/o descargar tus clases grabadas y documentos como ser:

Certificado con valor curricular con **8 horas académicas**, avalado por Wibel, marca oficial registrada de GRUPO BELCAS con matrícula de comercio e identificación tributaria: 375983023.



Factura.

Refrigerio.

## ¿Cómo Inscribirte?

Ingresar a :

[www.wibel.net](http://www.wibel.net)



Inscripciones habilitadas 24/7

Comparte tu comprobante digital de pago donde indique el monto, fecha y hora del pago efectuado; a uno de los siguientes contactos de WhatsApp:



+591 78492505

+591 78164943



Visítanos a la Calle Jaurú #2410 , Entre 2 y 3 Anillo, Entre Av Paragua y Av. Guapay, Santa Cruz de la Sierra, Bolivia.

HORARIO DE ATENCIÓN: De 08:30 a 12:30 y de 14:30 a 18:30 de lunes a viernes y los sábados de 08:30 a 12:30.

# Métodos de Pago:



Tigo Money: 76070714  
Titular: BELCAS S.R.L.



N°Cuenta: 2000182683  
Cuenta Corriente  
Nit: 375983023



Titular: Bruno Orlando Castedo Beltrán  
Cuenta de Ahorro:  
10000046412130  
Ci: 5843357



Solicita QR para  
comodidad de pagos

