

15 de agosto



Gestión de Alérgenos en la Industria de Alimentos

19:30 a 21:30 hrs
5 encuentros



Docente: M.Sc. Maria Teresa Quiroz
INSCRIPCIONES PARA TODA BOLIVIA

Avalado por:





Gestión de Alérgenos en la Industria de Alimentos

Objetivo

Capacitar a los participantes para diseñar, implementar y gestionar eficazmente un programa integral de control de alérgenos en la industria alimentaria, garantizando la seguridad del consumidor y el cumplimiento de la legislación nacional e internacional.

Específicos

- Identificar y comprender los principales alérgenos alimentarios, sus mecanismos de acción y el impacto en la salud pública.
- Implementar estrategias y buenas prácticas de manufactura (BPM) para prevenir y controlar la contaminación cruzada por alérgenos en las instalaciones.
- Comprender los requisitos de etiquetado de alérgenos y asegurar una comunicación clara y precisa al consumidor

Contenido

Tema 1: Introducción a los Alérgenos Alimentarios

- ¿Qué son los Alérgenos Alimentarios?
- Definición y clasificación de alérgenos comunes (los "8 grandes" y otros de relevancia regional).
- Diferencia entre alergia e intolerancia alimentaria.
- Mecanismos de las reacciones alérgicas y sus síntomas.

Tema 1.2: Impacto de los Alérgenos en la Salud Pública y la Industria

- Prevalencia de alergias alimentarias.
- Consecuencias para los consumidores (riesgos para la salud, casos de emergencia).
- Implicaciones legales y económicas para las empresas (retiradas de productos, multas, daños a la reputación).

• **Tema 1.3: Marco Regulatorio Nacional e Internacional**

- Análisis de las principales normativas (ej. FDA, EFSA, Codex Alimentarius y regulaciones específicas de Bolivia/región andina).
- Responsabilidades legales de los fabricantes de alimentos.
- Identificación y Evaluación de Riesgos por Alérgenos.

Tema 2.1: Fuentes de Contaminación por Alérgenos

- Alérgenos presentes en materias primas y aditivos.
- Contaminación cruzada en el procesamiento (líneas de producción compartidas, equipos, personal).
- Errores en el etiquetado y envasado.

Tema 2.2: Implementación de un Programa de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) para Alérgenos (1.5 horas)

- Identificación de puntos críticos de control de alérgenos en el proceso productivo.
- Establecimiento de límites críticos y procedimientos de monitoreo.
- Acciones correctivas y verificación.

Tema 2.3: Mapas de Flujo y Análisis de Riesgos Específicos (30 minutos)

- Metodologías para mapear el flujo de ingredientes y productos.
- Evaluación de la probabilidad y severidad de la contaminación por alérgenos.
- Estrategias de Control y Prevención Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Enfocadas en Alérgenos.

- Diseño de instalaciones y equipos para minimizar la contaminación cruzada.
- Programas de limpieza y saneamiento específicos para alérgenos (validación de la limpieza).
- Control de proveedores y gestión de materias primas.
- Manejo de residuos.
- Gestión de Ingredientes y Almacenamiento
- Separación y etiquetado adecuado de ingredientes alergénicos.
- Procedimientos de recepción, almacenamiento y expedición.
- Control de retrabajo y productos intermedios.

Tema 3: Capacitación del Personal y Conciencia

- Importancia de la formación continua y la responsabilidad individual.
- Protocolos para el personal de producción, control de calidad y almacén.
- Comunicación interna y externa sobre la gestión de alérgenos.

Tema 3: Requisitos de Etiquetado de Alérgenos

- Interpretación y aplicación de las normativas de etiquetado.
- Declaración de alérgenos en el producto final.
- Etiquetado preventivo (ej. "puede contener").
- Consideraciones para productos sin alérgenos
- Manejo de No Conformidades y Retiradas de Productos

- Procedimientos para la gestión de productos no conformes con alérgenos.
- Planes de retirada de productos (recall plans).
- Comunicación con autoridades y consumidores.
- Auditorías y Verificación del Programa de Gestión de Alérgenos
- Importancia de las auditorías internas y externas.
- Métodos de verificación (pruebas analíticas, revisión de registros).
- Mejora continua del sistema de gestión de alérgenos.



Dirigido a: _____

Este curso está dirigido a personas que trabajan en la industria de alimentos y que necesitan prevenir problemas por alérgenos.

Especialmente para:

- Personal de producción y limpieza
- Encargados de calidad e inocuidad
- Supervisores de planta
- Técnicos en alimentos
- Personal que etiqueta o empaqueta productos
- Estudiantes de carreras afines

Duración _____

AGOSTO

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	29	30	31

Horario _____



Viernes, Lunes, martes, Miércoles y Jueves

19:30 a 21:30 Hrs.

10 hrs reloj.

Modalidad

- **Virtual** para toda Bolivia y LATAM

Alcance:

Este curso está diseñado para proporcionar a los participantes las competencias necesarias para implementar un sistema de gestión de alérgenos eficaz dentro de la industria alimentaria. El alcance abarca desde el conocimiento básico sobre los alérgenos alimentarios, su impacto en la salud pública y la industria, hasta la aplicación práctica de herramientas como HACCP y BPM para el control de riesgos. Se incluirán también aspectos regulatorios nacionales e internacionales.

El curso busca asegurar que los productos alimenticios elaborados cumplan con los estándares de inocuidad y transparencia, protegiendo así a los consumidores sensibles y fortaleciendo la reputación de la empresa frente a la legislación vigente.

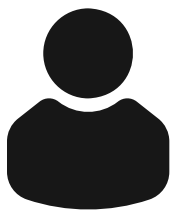
Inversión:

PRECIO NORMAL:	760 Bs.
----------------	---------

PREVENTA (HASTA EL 15 DE AGOSTO):	710 Bs.
--	----------------

PRECIO CORPORATIVO (3 O MÁS PERSONAS):	660 Bs.
---	---------





Docente:

M.Sc. Maria Teresa Quiroz Panoso

Lic. Bioquímica

- Docente de Diplomado de Inocuidad Alimentaria.
- Licenciada en Bioquímica con experiencia en Industria Alimentaria cosmética y medicamentos. En Control de calidad y aseguramiento de calidad.
- Licenciatura en Bioquímica, con Mención en Bromatología.
- Master en Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad.
- Actualmente responsable de Garantía de Calidad en laboratorio.
- Encargada de Sistema de Gestión de Calidad, Responsable de realizar Auto inspecciones en el Marco de Buenas Prácticas de Manufactura y Buenas Prácticas de Almacenamiento.
- Docente consultor Independiente en Capacitaciones y formación continua.

¿Qué Incluye tu Inscripción?:



Clases virtuales en vivo por **GOOGLE MEET** junto al docente y tus compañeros, una 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.

Factura.



Certificado con valor curricular con **13 horas académicas**, avalado por Wibel, marca oficial registrada de GRUPO BELCAS con matrícula de comercio e identificación tributaria: 375983023 y el Colegio de Ingenieros Industriales de Santa Cruz.

¿Cómo Inscribirte?

1

Ingresa a :

wibel.net



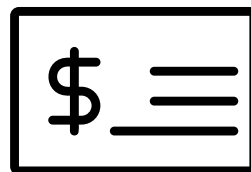
Inscripciones habilitadas 24/7



Visítanos a la Calle Jaurú
#2410 , Entre 2 y 3 Anillo,
Entre Av Paraguá 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.

2



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
+591 78528175

Métodos de Pago:



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



NºCuenta: 2000182683
Cuenta Corriente
Nit: 375983023



Titular: BELCAS S.R.L.
Cuenta de Ahorro:
10000055213800
NIT: 375983023



Titular: de BELCAS S.R.L.
Nº Cuenta: 2000182683 / Cuenta Corriente
NIT: 375983023