

25 de noviembre

Gestión de Alérgenos en la Industria de Alimentos

Modalidad virtual

20:00 a 22:00 hrs
5 encuentros

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

Avalado por:


BELCAS


Colegio de Ingenieros Industriales
SANTA CRUZ



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.
- Analizar y aplicar la normativa vigente en materia de alérgenos alimentarios.
- Evaluar los riesgos de contaminación por alérgenos a lo largo de toda la cadena de producción.
- Implementar estrategias y buenas prácticas de manufactura (BPM)
- Desarrollar procedimientos efectivos para el control de proveedores.
- Comprender los requisitos de etiquetado de alérgenos y asegurar una comunicación clara y precisa al consumidor.
- Establecer protocolos para la gestión de no conformidades, incidentes y retiradas de productos relacionados con alérgenos.

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 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).

Contenido

Módulo 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

Módulo 4: 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.

Módulo 5: Implementación de un Programa de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) para Alérgenos

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

Módulo 6: Mapas de Flujo y Análisis de Riesgos Específicos

- 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.

Módulo 7: 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.

Módulo 8: 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: _____

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 _____

NOVIEMBRE

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
24	25	26	27	28	29	30

DICIEMBRE

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 _____

De lunes a viernes
20:00 a 22:00 h.
10 hrs reloj.

Modalidad

- Virtual para toda Bolivia y LATAM

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.

Inversión:

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

PREVENTA (HASTA EL 18 DE NOVIEMBRE):	710 Bs.
---	----------------

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

DESCUENTO DEL 20% PARA AFILIADOS
DE LA S.I.B. SANTA CRUZ

**ÁREA DE CONTROL
DE ALIMENTOS
ALÉRGENOS**





Docente:

M.Sc. Maria Teresa Quiroz Panoso

La profesional cuenta con una destacada trayectoria en el área de calidad, inocuidad y gestión industrial, con más de una década de experiencia en empresas reconocidas de Santa Cruz de la Sierra. Se ha desempeñado principalmente como Jefe de Garantía de Calidad, liderando la liberación de productos terminados, auditorías internas y la implementación de sistemas de Buenas Prácticas de Manufactura y Almacenamiento. Su experiencia incluye cargos de responsabilidad en control de calidad, supervisión y producción, donde fortaleció procesos de calidad, seguridad y medio ambiente, además de liderar equipos de trabajo y programas de mejora continua.

Complementa su carrera con labores de docencia y consultoría, brindando capacitaciones en calidad e inocuidad alimentaria, industria farmacéutica y cosmética. En cuanto a formación, posee una licenciatura en Bioquímica, una maestría en Inocuidad Alimentaria, y una sólida actualización profesional a través de cursos especializados en Buenas Prácticas de Manufactura, Almacenamiento, Auditorías FSSC 22000, Legislación Ambiental y Análisis de Causa Raíz, entre otros. Su perfil evidencia un alto compromiso con la excelencia, el cumplimiento normativo y la mejora continua en los sistemas de gestión de calidad.

¿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



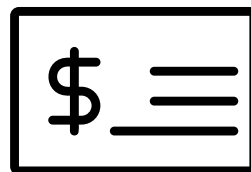
Inscripciones habilitadas 24/7



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