

9 MARZO



GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

MODALIDAD VIRTUAL

Docente: M.Sc. Ibet Villca Tudela

Avalado por:


BELCAS


Colegio de Ingenieros Industriales
SANTA CRUZ


wise decisions



Gestión de Alérgenos en la Industria de Alimentos

Objetivo Principal

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 normativa nacional e internacional vigente.

Objetivos Específicos

- Identificar los alérgenos críticos y su impacto en la salud y la seguridad alimentaria.
- Analizar el marco regulatorio nacional e internacional para garantizar el cumplimiento legal.
- Evaluar riesgos de contaminación mediante el sistema HACCP en toda la línea de producción.
- Implementar buenas prácticas y protocolos de limpieza para prevenir la contaminación cruzada.
- Aplicar estándares de etiquetado y planes de retirada de productos ante incidentes.

Contenido

Unidad 1: Fundamentos y Marco Regulatorio de Alérgenos

- Definición, clasificación de los "8 grandes" y mecanismos de reacción alérgica.
- Diferencias técnicas entre alergia e intolerancia alimentaria.
- Impacto en salud pública y riesgos legales/económicos para la industria.
- Normativa nacional e internacional: FDA, EFSA, Codex Alimentarius y regulación regional.
- Responsabilidades legales del fabricante en la cadena de suministros.

Unidad 2: Gestión de Riesgos y Metodología HACCP

- Identificación de fuentes de contaminación en materias primas y aditivos.
- Análisis de contaminación cruzada por infraestructura, equipos y personal.
- Integración de alérgenos en el sistema HACCP: puntos críticos y monitoreo.

- Establecimiento de límites críticos, acciones correctivas y verificación.
- Mapeo de flujo de procesos y evaluación de severidad de riesgos.

Unidad 3: Estrategias de Control, Prevención y Buenas Prácticas (BPM)

- 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, gestión de materias primas y manejo de residuos.
- Separación y etiquetado adecuado de ingredientes alergénicos en recepción, almacenamiento y expedición.
- Control de retrabajo y productos intermedios.
- Importancia de la formación continua, protocolos para el personal y comunicación interna/externa.

Unidad 4: Etiquetado, Auditoría y Gestión de Crisis

- Declaración de alérgenos y aplicación de etiquetado preventivo.
- Requisitos para la certificación de productos libres de alérgenos.
- Gestión de no conformidades y diseño de planes de retirada (recall).
- Procedimientos de auditoría interna y métodos analíticos de verificación.
- Estrategias de mejora continua para el sistema de gestión de inocuidad.

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

Marzo

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sá	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



Lunes, miércoles y viernes

19:30 a 22:00 h.

10 horas reloj

Modalidad

• **Virtual** para toda Bolivia y LATAM

Alcance

Este programa proporciona una formación especializada en la gestión integral de alérgenos, centrándose en la evaluación de riesgos bajo el sistema HACCP y el control de la contaminación cruzada. El contenido abarca desde el diseño de protocolos de limpieza y validación de saneamiento hasta el cumplimiento de normativas de etiquetado nacional e internacional. Al finalizar, el participante podrá liderar auditorías internas, gestionar planes de retirada de productos (recall) y asegurar la inocuidad alimentaria bajo estándares globales de calidad.

Inversión

PRECIO
NORMAL

760 Bs.

PREVENTA
(HASTA EL 5 DE MARZO)

710 Bs.

PRECIO CORPORATIVO
(3 O MÁS PERSONAS)

660 Bs.

- Descuento del 20% para afiliados de la S.I.B. Santa Cruz





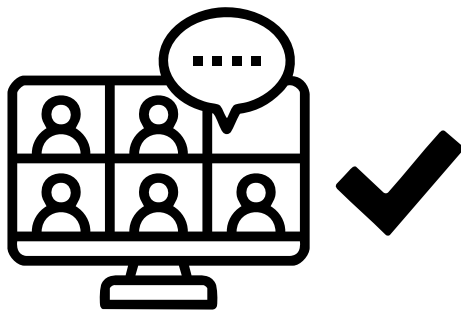
M.Sc. Ibet Villca Tudela

Ingeniera Química con Maestría en Gestión de Riesgos. Especialista en sistemas integrados de gestión (Calidad, Inocuidad, Medio Ambiente y Seguridad) y educación superior basada en competencias.

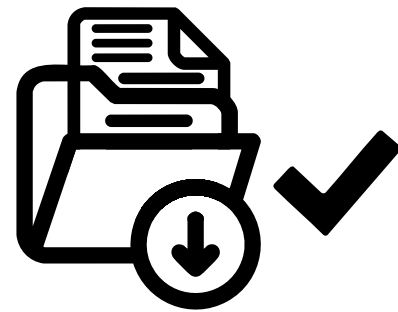
Docente con experiencia en:

- Trayectoria profesional de más de 22 años ocupando cargos de gerencia de planta y subgerencia de calidad en la industria alimenticia.
- Consultoría especializada en la implementación de estándares de seguridad industrial y salud ocupacional.
- Experta en la aplicación de metodologías de mejora continua como 5S y gestión de no conformidades.
- Capacitadora técnica en protocolos de inocuidad alimentaria (BPM y HACCP) y gestión estratégica de almacenes.
- Facilitadora en la formación de comités mixtos, evaluación de riesgos operativos y permisos de trabajo de alto riesgo.

¿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

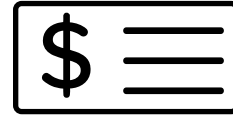
Inscripciones habilitadas 24/7



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 69956117
+591 78528175
+591 69178943
+591 76334429

Métodos de Pago:



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



Nº Cuenta: 1041416494
Cuenta Corriente
Nit: 375983023

QR:



Titular: de BELCAS S.R.L.
Nº Cuenta: 1041416494 / Cuenta
Corriente NIT: 375983023