



Confidence  
Academy



CURSO ONLINE

# GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

DURACIÓN: 08 HORAS

[WWW.CONFIDENCECHILE.CL](http://WWW.CONFIDENCECHILE.CL)

## INTRODUCCIÓN

En la actualidad, las reacciones adversas a los alimentos, alergias e intolerancias alimentarias constituyen un problema de salud pública que afecta a millones de personas a nivel global principalmente a la población infantil. La única forma de prevenirlas es evitar el consumo de alérgenos para las personas que presentan hipersensibilidad, por esto es fundamental que el consumidor conozca los alimentos que podrían contener alérgenos y la industria alimentaria debe realizar una correcta gestión de alérgenos en la cadena de valor, tanto en el control preventivo como en la información entregada en el producto, para prevenir riesgos a la salud del consumidor, considerado una exigencia legal en el Reglamento Sanitario de los Alimentos D.S. 977/96 de acuerdo a la Resolución Exenta 427 y requisito en las normas GFSI.

## ¿QUÉ APRENDERÁS EN ESTE CURSO?

Comprenderá la importancia del manejo de los alérgenos y sus medidas de control en los sistemas de gestión de Inocuidad alimentaria.

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Gerentes, Subgerentes y Jefes de Calidad, Supervisores de Calidad, Jefes de Compras, Jefes de Producción, Supervisores de Producción y personal relacionado.

## OBJETIVO GENERAL

Comprender la importancia de la Gestión de alérgenos en los planes de inocuidad alimentaria.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer los aspectos generales sobre los alérgenos y los efectos sobre la población sensible a estos alimentos.
- Comprender la importancia de un plan de control de alérgenos en una empresa del sector alimentario.
- Conocer cuáles son los componentes alérgenos en los alimentos.
- Aprender a desarrollar estrategias para implementar un programa efectivo de control



## MÓDULO I: ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS Y EFECTOS SOBRE LA SALUD

### 1.1. ALERGIAS ALIMENTARIAS

- Tratamiento y prevención.
- Principales alérgenos.

### 1.2. INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

- Tratamiento y prevención.
- Principales intolerancias.

## MÓDULO II: MARCO LEGISLATIVO: INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR Y GESTIÓN DEL ETIQUETADO

- Revisión de la resolución Exenta 427 en el marco de la nueva política de inocuidad alimentaria.
- Artículo 107 (letra h) del Reglamento Sanitario de los Alimentos DS977/96, sobre etiquetado de alérgenos.
- Revisión de la legislación internacional relativa a los alérgenos.
- Revisión de los requisitos de control de alérgenos dentro de los Protocolos GFSI.

## MÓDULO III: GESTIÓN DEL RIESGO DE ALÉRGENOS

- Procesos de gestión de Riesgo.
- Personal.
- Materia prima.
- Transporte y almacenado.
- Diseño de los equipos e instalaciones.
- Proceso.
- Planes de control.

## MÓDULO IV: VALIDACIÓN DE LOS PROCESOS DE LIMPIEZA

- Prerrequisitos de Limpieza y Sanitización para el control de alérgenos.
- Métodos analíticos y su aplicación.
- Monitoreo en el proceso productivo.



## Contacto Comercial

Camila Muñoz / +56 9 3933 3840  
capacitacion@confidencechile.cl

Mabel Mora / +56 9 9417 6875  
mabel.mora@confidencechile.cl

[www.confidencechile.cl](http://www.confidencechile.cl)

