



## Curso: Control de Alérgenos, registrado ante STPS

### Descripción del curso

#### Introducción:

PENDIENTE

#### Objetivos:

El participante conocerá las medidas necesarias para el control de los alérgenos alimentarios, con la finalidad de evitar reacciones adversas en los consumidores.

#### Dirigido a:

Jefes y gerentes de calidad e inocuidad  
Coordinadores de los sistemas de inocuidad  
Profesionales del área de alimentos

#### Instructor:

Con más de 20 años de experiencia en la industria de alimentos.

8h  
De duración

Metodología: 60% teoría – 40% ejercicios y casos prácticos

# Temario general

## 1. Introducción al control de alérgenos

- ¿Qué es una alergia?
- Tipos de alérgenos
- Importancia del control de alérgenos

## 4. Selección y aprobación de proveedores

- Plan de control de alérgenos
- Cartas garantía
- Auditorías

## 7. Verificación y Validación de Limpieza

- ¿Qué es verificación?
- ¿Qué es validación?
- Acciones de verificación
- Acciones de validación

## 2. Legislación nacional e internacional para el control de alérgenos

- Alérgenos en México
- Alérgenos en Europa
- Alérgenos en USA
- Alérgenos en Argentina

## 5. Contaminación cruzada por alérgenos

- Almacenamiento
- Equipos y utensilios
- Procesos productivos
- Productos terminados

## 8. Capacitación y documentos

- El plan de capacitación
- Los documentos necesarios
- El llenado de registros

## 3. Identificación y segregación de alérgenos

- Análisis de Riesgo en alérgenos
- Identificación de alérgenos
- Segregación de Alérgenos

## 6. Control y revisión del etiquetado

- Legislación y requisitos mínimos de etiquetado
- Autorización de etiquetas
- Inspección de etiquetas
- Control de inventarios

## 9. Conclusiones