



## GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

**Fecha:** 17 setiembre de 2019

**Hora:** 8:30 am – 3:30 pm

**Duración:** 7 h

**Modalidad:** presencial

**Responsable:** Rebeca López

**Ubicación:** Hotel Real Intercontinental, sala Cedro

### Facilitadores:

- Joseph Baumert (University of Nebraska, FARRP, Estados Unidos)
- Claudia González (INTA, Plataforma Alérgenos en Alimentos, Argentina)
- María C. López (INTI, Plataforma Alérgenos en Alimentos, Argentina)

**Dirigido a:** Industriales y asesores responsables de la implementación de sistemas de gestión de inocuidad.

Académicos, funcionarios de instituciones gubernamentales y personas en general, interesadas en adquirir las competencias y aptitudes necesarias para la ejecución de buenas prácticas en el manejo de alérgenos en la industria de alimentos.

**Objetivo:** Brindar una orientación sobre el control y la gestión de los alérgenos en la fabricación de alimentos para minimizar las posibilidades de contacto cruzado y reducir así el riesgo de episodios de alergias en personas sensibles y maximizar las posibilidades de elección de alimentos nutritivos por parte de consumidores alérgicos.

**Metodología:** Se utilizarán clases participativas y demostraciones prácticas para enseñar los fundamentos respectivos.

### **Monto de la inversión: \$140**

*(Incluye alimentación y certificado de participación)*

Por \$18 adicionales se puede adquirir Manual para la implementación de la "Guía para la Gestión de Alérgenos en la Industria Alimentaria" publicado por la Plataforma Alérgenos en Alimentos

### **Al finalizar el curso el participante estará en la capacidad de:**

- Comprender el problema de salud pública que representan las alergias alimentarias.
- Conocer el marco regulatorio a nivel global, sobre la declaración de alérgenos en las etiquetas de los alimentos.
- Conocer los factores que deben ser considerados en un programa de control de alérgenos en la industria alimentaria.
- Conocer las herramientas para la aplicación del análisis de riesgos de alérgenos.
- Comprender el fundamento básico para el diseño de estudios de validación y de las actividades de verificación de los programas de control de alérgenos.
- Conocer sobre las metodologías para el análisis de alérgenos.



**Temario:**

- Alergias alimentarias
- Los Grandes "ocho"
- Técnicas analíticas
- Enfoque global de la legislación sobre alérgenos
- Gestión de alérgenos en la industria
- Valores umbrales
- Materias primas
- Formulación
- Contacto cruzado
- Validación y verificación de los métodos de limpieza
- Envasado y etiquetado
- Capacitación
- Análisis de riesgo
- Caso práctico aplicando el método VITAL