

# Gestión de Alérgenos en la Industria Alimentaria

**CUPO LIMITADO**

**Fecha de inicio:** 28 de agosto de 2023

**Fecha final:** 6 de octubre de 2023

**Duración:** 20 horas

**Modalidad:** Virtual asincrónica

**Coordinadora:** M.Sc. Rebeca López Calvo

**Instructores:** Licda. Marcy González, M.Sc. Manuel Montero y M.Sc. Diana Víquez.

**Monto de la inversión:** 155\$ USD (Incluye IVA)

**Enlace de inscripción:** <https://forms.gle/vu7VagzmeEwxr6i66>

**Fecha límite para realizar la inscripción:** 21 de agosto del 2023

**Objetivo:** Que el participante comprenda aspectos requeridos para la implementación de la gestión de alérgenos en la industria alimentaria.

**Dirigido a:** Personal que trabaja en gestión de alérgenos y gestión de inocuidad en la industria alimentaria, estudiantes de Ingeniería de Alimentos, Tecnología de Alimentos y Nutrición, emprendedores con interés en contar con gestión de alérgenos en la empresa.

**Metodología:** El curso se recibe bajo modalidad virtual asincrónica en la página web de la plataforma de UCR Global de la Universidad de Costa Rica; plataforma se encuentra el material de didáctico.

**Temario:**

## **Módulo 1: Generalidades**

- Alergias alimentarias y sus síntomas.
- Alérgenos principales en Estados Unidos, Unión Europea, Argentina y Centroamérica.
- Definición de contacto cruzado y prácticas para minimizarlo y controlarlo.

### **Módulo 2: Legislación**

- Legislación relacionada con el etiquetado de alérgenos y el control de alérgenos en industria de alimentos.
- Guía para la generación de documentos base para un sistema de gestión de alérgenos.
- Requisitos para el control de alérgenos según normas de GFSI.

### **Módulo 3: Lineamientos para una adecuada gestión de alérgenos**

- Lineamientos para control y almacenamiento de materias primas y de producto terminado, control de proveedores, producción, higiene del personal, limpieza y desinfección de superficies en contacto directo, etiquetado, capacitación, retiro de productos, desarrollo de productos y verificación.

### **Perfil de los instructores:**

#### **M.Sc. Rebeca López Calvo**

Docente, asesora y auditora de sistemas de gestión de inocuidad de alimentos. Coordinadora de proyectos de investigación y acción social relacionados con la gestión de alérgenos en la industria alimentaria y la educación de la sociedad en el tema de alergias alimentarias. Coordinadora de la Red sobre Alergias e Intolerancias Alimentarias, grupo interdisciplinario e interinstitucional que busca plantear acciones para la mejora de la calidad de vida de las personas que poseen alergias a alimentos a través de la ciencia y el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos.

#### **Licda. Marcy González Vargas**

Docente, asesora y auditora de sistemas de gestión de inocuidad de alimentos. Investigadora en proyectos de investigación y acción social relacionados con la gestión de alérgenos en la industria alimentaria y la educación de la sociedad en el tema de alergias alimentarias. Asesora en temas de validación de medidas de control para evitar el contacto cruzado con alérgenos. Participa de la Red sobre Alergias e Intolerancias Alimentarias, grupo interdisciplinario e interinstitucional que busca plantear acciones para la mejora de la calidad de vida de las personas que poseen alergias a alimentos a través de la ciencia y el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos.

### **M.Sc. Manuel Montero Barrientos**

Docente, asesor y auditor de sistemas de gestión de inocuidad de alimentos. Investigador en proyectos de investigación y acción social relacionados con la gestión de alérgenos en la industria alimentaria y la educación de la sociedad en el tema de alergias alimentarias. Participa de la Red sobre Alergias e Intolerancias Alimentarias, grupo interdisciplinario e interinstitucional que busca plantear acciones para la mejora de la calidad de vida de las personas que poseen alergias a alimentos a través de la ciencia y el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos.

### **M.Sc. Diana Víquez Barrientos**

Docente, asesora y auditora de sistemas de gestión de inocuidad de alimentos. Investigadora en proyectos de investigación y acción social relacionados con la gestión de alérgenos en la industria alimentaria y la educación de la sociedad en el tema de alergias alimentarias. Participa de la Red sobre Alergias e Intolerancias Alimentarias, grupo interdisciplinario e interinstitucional que busca plantear acciones para la mejora de la calidad de vida de las personas que poseen alergias a alimentos a través de la ciencia y el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos.