

Curso: Gestión de alérgenos en la industria alimentaria

Fecha: 7 y 8 de agosto de 2025

CUPO LIMITADO

Horario: de 8:00 a.m a 4:00 p.m (GM T-6:00) hora de Costa Rica

Duración: 14 horas (2 días)

Modalidad: Presencial

Lugar: Sede de Guanacaste, Universidad de Costa Rica (Liberia, Guanacaste)

Coordinadora: M.Sc.Rebeca López Calvo

Instructoras: M.Sc.Rebeca López Calvo; M.Sc Marcy González Vargas, Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA)

Monto de la inversión: \$250 USD Inversión incluye: material didáctico, alimentación (almuerzo y dos refrigerios por día) y certificado de participación.

Enlace de inscripción: <https://forms.gle/WGctPRsoWEKHnAsbA>

Fecha límite para realizar la inscripción: 24 de julio de 2025

Objetivo: Que el participante comprenda los aspectos más importantes requeridos para la implementación de la gestión eficaz de alérgenos en la industria alimentaria.

Descripción: En este curso se busca hacer conciencia de la importancia de gestionar adecuadamente los alérgenos en la industria alimentaria y se explicarán los lineamientos más importantes a considerar para lograr este objetivo y el cumplimiento de la legislación asociada.

Dirigido a: Personas que trabajan en gestión de inocuidad en la industria alimentaria, estudiantes de Ingeniería de Alimentos y carreras afines, emprendedores con interés en gestionar los alérgenos en sus empresas.

Requisitos: Conocimientos en Buenas Prácticas de Manufactura.

Metodología: Clases presenciales: exposiciones y desarrollo de actividades prácticas.

Temario:

- Generalidades: alergias alimentarias, alérgenos principales y definiciones
- Legislación y normativa relacionada con el etiquetado de alérgenos
- Lineamientos para una adecuada gestión de alérgenos

Al finalizar el curso el participante estará en capacidad de: Identificar y comprender la importancia de los aspectos que se deben considerar para gestionar en forma eficaz los alérgenos en una industria alimentaria

Perfil de las instructoras:

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.

M.Sc 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.