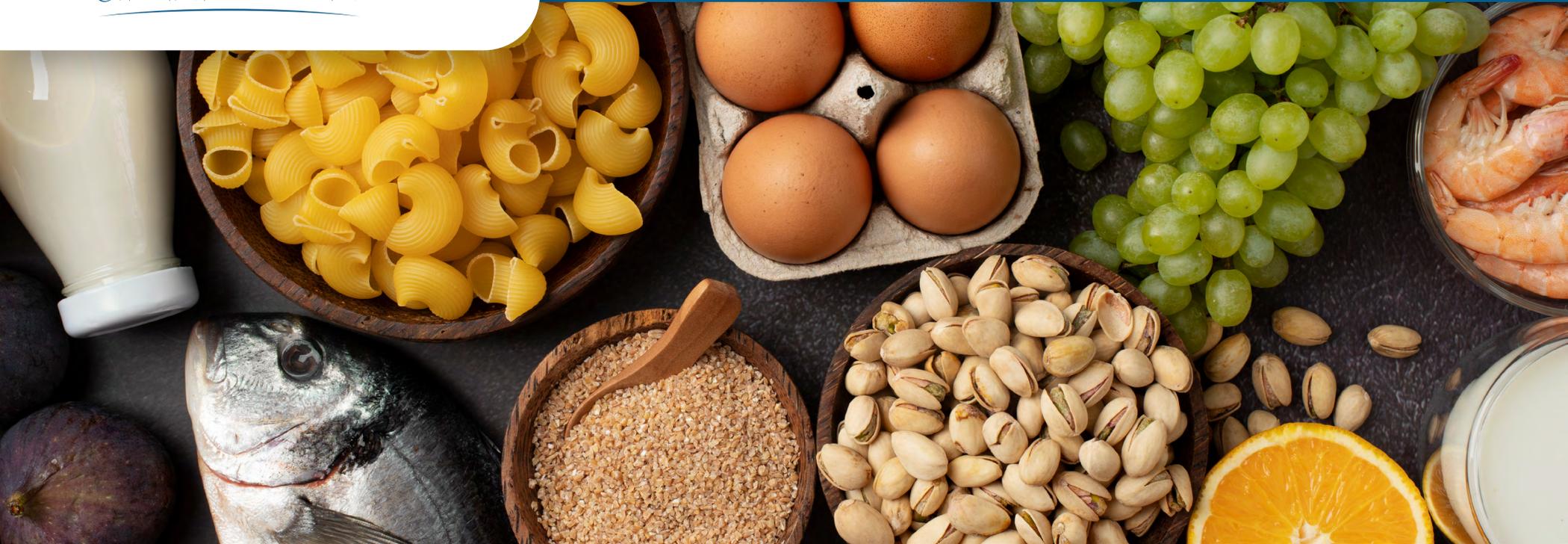


USECAP

Conocimiento a tu alcance

GESTIÓN



**PROGRAMA
GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

Nuestra Empresa

Usecap limitada, es una consultora y Organismo Técnico de Capacitación (**OTEC**), creado en el año 2006, acreditado ante el Servicio de Capacitación y Empleo (**SENCE**)

Certificado bajo las normas de Calidad **ISO 9001:2008** y **NCH 2728**. Por el ente Francés, líder mundial desde el año 1828, **Bureau Veritas**

Brindamos como Valor Agregado consultoría para su organización, por la contratación de servicios de capacitación.

Consultoría + capacitación

Buscamos que los recursos SENCE de su empresa sean gestionados de manera estratégica a través de servicios de consultoría y capacitación, alineados con el pensamiento organizacional de su empresa.



Objetivo General

Al finalizar el curso el participante serán capaz de aplicar un Sistema de Control de Alérgenos en la Industria Alimentaria, a través del conocimiento de los criterios y requisitos normativos que deben cumplir las empresas que implanten un Plan de este tipo.



¿A quién va dirigido?

Este programa está dirigido a Gerentes, Subgerentes y jefes de Calidad, Supervisores de Calidad, jefes de Compras, jefes de Producción, Supervisores de Producción y personal relacionado.



Contenido

MÓDULO 1: ALERGIAS E INTO- LERANCIAS ALIMENTARIAS Y EFECTOS SOBRE LA SALUD

- Alergias alimentarias.
- Tratamiento y Prevención / Principales Alérgenos.
- Intolerancias alimentarias.
- Tratamiento y Prevención / Principales Intolerancias.

MÓDULO 2: 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 3: 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 4: 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.

Servicios Relacionados



Prueba
Diagnóstico Inicial



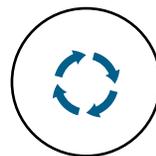
Plataforma
de educación virtual



Reportes
de avances



Soporte vía
telefónica, mail,
foros, whatsapp



Retroalimentación de
todas las actividades y
evaluaciones

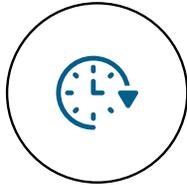


Entrega de diploma y
Certificación del curso

Información General



Modalidad
E-learning



Duración
100 horas



Cód. Sence
1238047225



USECAP

Conocimiento a tu alcance



Presidente Madero 789, Ñuñoa
Santiago. Chile



+56 2 2671 4073



www.usecap.cl

