



Simbiosis
S. Coop. Galega



CURSO ONLINE

Etiquetado Precautorio de Alérgenos Alimentarios

Simbiosis, S. Coop. Galega



Simbiosis
S. Coop. Galega

Simbiosis, S. Coop. Galega

Polígono de Pocomaco
Parcela 1- Nave 5B
15190 - A Coruña

Teléfonos: 881 924 726
698 172 726

info@cooperativasimbiosis.com



Curso Etiquetado Precautorio de Alérgenos Alimentarios

Horas lectivas: 30

Modalidad: online bajo plataforma Moodle, con apoyo tutorial personalizado.

Presentación

Las alergias alimentarias son uno de los principales desafíos actuales en seguridad alimentaria. La presencia de alérgenos no intencionados, incluso en cantidades muy pequeñas, puede provocar reacciones severas o potencialmente mortales.

Ante esta situación, muchas empresas optan por incluir advertencias precautorias de forma generalizada, sin un análisis técnico que lo justifique. Esto conduce a un uso excesivo del etiquetado precautorio, limitando innecesariamente la disponibilidad de alimentos seguros.

Este curso aborda el EPA desde un enfoque técnico y práctico, integrándolo en los sistemas APPCC y en los programas de gestión de alérgenos. Se profundiza especialmente en la aplicación del Programa VITAL, referencia internacional para la toma de decisiones basadas en riesgo.

Una correcta aplicación del etiquetado precautorio es esencial para:

- Proteger la salud de los consumidores alérgicos.
- Garantizar la veracidad y credibilidad de la información alimentaria.
- Evitar advertencias innecesarias que limitan el acceso a alimentos seguros.
- Alinear la gestión de alérgenos con las mejores prácticas en seguridad alimentaria.



Objetivos

- Comprender el marco técnico y científico del etiquetado precautorio.
- Aplicar metodologías basadas en riesgo para decidir cuándo utilizar advertencias de trazas.
- Integrar la gestión de alérgenos dentro del sistema APPCC.
- Utilizar el Programa VITAL como herramienta de referencia para la toma de decisiones.
- Reducir el uso innecesario del etiquetado precautorio y mejorar la confianza del consumidor.

Contenidos

En este curso aprenderás a:

- Identificar, evaluar y gestionar alérgenos intencionados y no intencionados.
- Diferenciar entre alérgenos propios de la formulación y aquellos derivados del contacto cruzado.
- Comprender el comportamiento de los alérgenos particulados y en polvo durante el procesado y su impacto en el producto final.
- Aplicar de forma práctica el Programa VITAL, analizando sus fases, criterios científicos, limitaciones y uso real en la industria.

El curso incluye árboles de decisión, ejercicios prácticos y casos reales que permiten aplicar los conocimientos a situaciones reales de producción.





Programa:

INTRODUCCIÓN

OBJETIVOS

ALIMENTOS SEGUROS

- Información de alérgenos siempre
 - 14 alérgenos legales
 - Alérgenos y sustancias que causan intolerancia alimentaria, de declaración obligatoria
 - Alérgenos en forma de trazas
- Control de las operaciones
 - Formación de los trabajadores
 - Reducción al mínimo del contacto cruzado con alérgenos durante la elaboración
 - Reelaboración y trabajo en curso
 - Aplicación de etiquetas de producto
- Vigilancia y verificación
- Desarrollo y cambio de producto
- Registros de la gestión de alérgenos
- Mantenimiento y limpieza
 - Programas de limpieza
- Buenas Prácticas de higiene
- Transporte
 - Requisitos
 - Utilización y mantenimiento
- Capacitación de los trabajadores
- Conocimiento y responsabilidades
- Homologación de proveedores



ETIQUETADO PRECAUTORIO DE ALÉRGENOS - TRAZAS

- Valoración de la inclusión de un alérgeno en la etiqueta de advertencia – Programa VITAL
 - Desarrollo del Programa VITAL
 - Limitaciones
 - Fases del programa VITAL
 - Identificación de alérgenos
 - Identificación de alérgenos añadidos intencionalmente
 - Identificación de alérgenos no intencionales (contacto cruzado) de materiales o ingredientes
 - Identificación de alérgenos no intencionales (contacto cruzado) debido al procesamiento
 - Cuantificación de alérgenos de contacto cruzado
 - Alérgenos por contacto cruzado en forma de partículas
 - Alérgenos por contacto cruzado fácilmente dispersables de materiales e ingredientes
 - Alérgenos por contacto cruzado fácilmente dispersables en el procesado
 - Cálculo del total de alérgenos por contacto cruzado en el producto terminado
 - Si el producto está hidratado
 - Si el producto está deshidratado
 - Determinación del nivel de acción
 - Ingredientes destinados a procesamiento posterior
 - Determinación de las Cantidades de Referencia para productos envasados
 - Determinación de las Dosis de Referencia para productos envasados
 - Establecer niveles de acción para cada alérgeno de contacto cruzado identificado en productos envasados
 - Validación de la evaluación VITAL
 - Determinación del etiquetado



- Etiquetado de los alérgenos no intencionados - EPA
 - Gluten y trigo
 - Otras recomendaciones
- Árbol de decisiones
- Árbol de decisiones para alérgenos de contacto cruzado

CASOS PRÁCTICOS

- Caso práctico 1
 - Alérgenos en los ingredientes de la formulación
 - Contaminación cruzada por el proceso de fabricación
 - Cálculo total de contaminación cruzada en el producto final
 - Determinación del nivel de acción
 - Etiquetado
- Caso práctico 2
- Caso práctico 3
 - Alérgenos en los ingredientes
 - Contaminación cruzada en el procesado
 - Etiquetado
 - Pruebas analíticas de detección de alérgenos
 - ELISA
 - PCR
 - Cálculo de la concentración de proteína alérgena
 - Cálculo a partir de una proteína distinta
 - Cálculo cuando el resultado se expresa en mg/kg del ingrediente alergénico

RECUERDA

LEGISLACIÓN

BIBLIOTECA



Docente

Ana M^a Chas Barba

Licenciada en Veterinaria.

Máster en Garantía de Calidad en Industrias Sector Alimentario.

Contacto

Información general: info@cooperativasimbiosis.com

Información curso: formacion@cooperativasimbiosis.com





Nuestros avals

- **Simbiosis, S. Coop. Galega** está inscrita en el Registro de Cooperativas de la provincia de A Coruña con el nº 1429-C.
- **Simbiosis, S. Coop. Galega** está acreditada e inscrita en el Registro de entidades para la formación programada por las empresas (formación bonificada) a través de la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo (FUNDÆ), antes Fundación Tripartita, como entidad organizadora y formadora.
- **Simbiosis, S. Coop. Galega** es entidad proveedora de actividades de formación continua acreditadas por el Sistema Nacional de Salud.
- **Simbiosis S. Coop. Galega** está autorizada por la *Consellería do Medio Rural e do Mar* para impartir cursos de formación en materia de Bienestar Animal e inscrita en el Registro de entidades autorizadas para impartir programas de formación en materia de bienestar animal con el nº BA_89/14.

