

## Programa de Capacitaciones 2026

### “Iniciativas por el Desarrollo de Competencias Laborales en la Industria Panameña”

Seminario - Taller

### Gestión de Alérgenos en Plantas y CD

#### Información General del Curso

**Fecha:** 15 y 16 de junio de 2026

**Horario:** 9:00 a.m. – 1:00 p.m.

**Duración del curso:** 8 horas

**Modalidad:** Virtual – Microsoft Teams

**Expositor:** Ing. Rita Quintero

#### Perfil del participante

- Profesionales o técnicos de la industria alimentaria en cargos técnicos.
- Profesionales que desarrollen productos o servicios en la cadena alimentaria.
- Gerentes o profesionales de áreas comerciales o administrativas en industrias alimentarias.

#### Objetivo General

Al finalizar la capacitación, los participantes podrán:

- Identificar alérgenos presentes, potenciales y ocultos en materias primas, productos, empaques, reprocesos y operaciones logísticas.
- Evaluar el riesgo de contacto cruzado en procesos productivos, almacenamiento, despacho y distribución.
- Definir medidas preventivas proporcionales al riesgo, incluyendo segregación, secuenciación, limpieza, control de proveedores, control de etiquetas y liberación de producto.
- Diseñar criterios de validación y verificación de limpieza aplicables a alérgenos.
- Seleccionar métodos analíticos adecuados según el propósito de control.
- Integrar el programa de alérgenos con trazabilidad, retiro/recall, gestión de incidentes y cultura de inocuidad.
- Preparar evidencia objetiva para auditorías internas, auditorías de clientes, autoridades sanitarias y esquemas reconocidos por GFSI.

## Contenido:

- **Módulo 1 Fundamentos y marco global de alérgenos.**

Se aborda la importancia de los alérgenos como peligro de inocuidad alimentaria y su impacto en la salud del consumidor. Se revisan los principales alérgenos regulados a nivel internacional, las diferencias entre alergia, intolerancia y sensibilidad, y el rol de Codex, GFSI y marcos regulatorios globales en la gestión preventiva.

### Temas clave:

- Principales alérgenos alimentarios.
- Riesgo de alérgenos no declarados.
- Requisitos generales esperados por esquemas reconocidos por GFSI.
- Lineamientos de Codex para la gestión de alérgenos.
- Fallas frecuentes observadas en auditorías.

- **Módulo 2. Evaluación de riesgos y control del contacto cruzado.**

Se desarrolla el análisis de riesgo alérgico en planta y centro de distribución, considerando materias primas, formulaciones, almacenamiento, flujo de personal, equipos, utensilios, reprocesos y despacho. El objetivo es identificar dónde puede generarse contacto cruzado y definir controles proporcionales al riesgo.

### Temas clave:

- Identificación de alérgenos presentes y potenciales.
- Evaluación de riesgo por producto, proceso y área.
- Gestión de proveedores y materias primas.
- Segregación en almacenamiento y distribución.
- Secuencia de producción.
- Control de reprocesos, derrames y productos dañados.

- **Módulo 3. Limpieza, validación, verificación y métodos analíticos.**

Se explica cómo demostrar que los controles funcionan. La limpieza debe ser diseñada, validada y verificada según el riesgo alérgico, no solo por apariencia visual. También se revisan los métodos disponibles para verificar presencia de proteínas alérgicas y la toma de decisiones ante resultados no conformes.

### Temas clave:

- Limpieza específica para control de alérgenos.
- Identificación de puntos difíciles de limpiar.
- Validación de limpieza.
- Verificación rutinaria.
- Pruebas rápidas, ELISA, proteína total y ATP como apoyo.
- Acciones ante resultados positivos.

- **Módulo 4. Etiquetado, trazabilidad, retiro y cultura operacional.**

Se integra la gestión de alérgenos con etiquetado, liberación de producto, trazabilidad, retiro/recall y cultura de inocuidad. Se refuerza que el uso de frases precautorias no reemplaza el control operacional ni la evaluación de riesgos.

**Temas clave:**

- Declaración correcta de alérgenos en etiqueta.
- Control de artes, empaques y cambios de fórmula.
- Uso responsable de frases precautorias.
- Liberación de producto.
- Trazabilidad y retiro por alérgenos.
- Gestión de incidentes.
- Responsabilidades por área y capacitación del personal.

**Acerca del Expositor**

**Ing. Rita Quintero**

Ingeniera en Alimentos, con Maestría en Administración de Negocios con énfasis en Gerencia Estratégica y un Máster en Dirección de Operaciones en España, además de una especialización en Operations Management en The George Washington University.

Cuenta con más de 10 años de experiencia en la industria alimentaria, desempeñándose como auditora, asesora y capacitadora en temas de inocuidad, calidad y sistemas de gestión, trabajando en múltiples países de América Latina, el Caribe, Estados Unidos y Europa.

Es especialista en BPM, SSOP, HACCP, FSSC 22000, BRC, IFS, SQF, ISO 9001 y normas GFSI, con amplia trayectoria realizando auditorías externas para cadenas de restaurantes y proveedores internacionales, incluyendo Yum! Brands y NSF International.

Ha liderado proyectos de implementación de sistemas de gestión, desarrollado y dictado capacitaciones técnicas, y participado como ponente en congresos de ingeniería de alimentos. Actualmente colabora con Agro & Food Integrity Internacional y NSF International, realizando auditorías, consultorías e inspecciones en la región.