



ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

CURSOS PARA EL PROYECTO DE COOPERACION SENA -ACTA 2019

GESTIÓN DE UN PROGRAMA DE ALERGENOS

PRESENTACION

Las alergias e intolerancias alimentarias, constituyen un problema emergente de salud pública, habiéndose registrado en los últimos años un aumento alarmante en la incidencia de estas patologías (Sicherer & Sampson, 2014). Dado que actualmente no existe una cura para las alergias, la única manera eficaz de prevenirlas es eliminar de la dieta de las personas sensibles los componentes que desencadenan los efectos adversos, realizando lo que se denomina una dieta de exclusión. Para ello, es de fundamental importancia que los consumidores dispongan de toda la información necesaria sobre la composición de los alimentos que van a consumir, para poder realizar una elección adecuada de acuerdo a sus necesidades (Wawrzyniak, Akdis, Finkelman, & Rothenberg, 2016).

En ese sentido, la industria de alimentos tiene un papel clave de gran responsabilidad en este proceso. Es importante, en primer lugar, tener en claro que todos los esfuerzos volcados para una gestión adecuada de alérgenos por parte de la industria, así como el establecimiento de reglamentaciones y controles por parte de las autoridades competentes, deberían estar dirigidos al logro de dos objetivos principales:

- Minimizar el riesgo de episodios de alergias en personas sensibles.
- Maximizar las posibilidades de elección de alimentos nutritivos por parte de consumidores alérgicos.

De esta manera es de vital importancia en el sector agroindustrial, capacitar a todo el personal manipulador de alimentos en los fundamentos básico para la gestión de los alérgenos en la empresas de toda la cadena de suministro, de tal manera que no causen problemas de salud a las personas afectadas por alergias alimentarias, abarcando todas las etapas implicadas, desde el suministro de materias primas, la manipulación, producción, distribución, hasta la venta de alimentos (Gupta, et al., 2019). Para ello, se brindará la información básica necesaria para diseñar un Programa de Control de Alérgenos que permita una gestión adecuada de los principales alérgenos (University of Nebraska, 2019). Como todo programa de gestión, es de suma importancia que todo el personal esté comprometido en la implementación del programa, siendo este compromiso todavía más relevante para la alta dirección de cada compañía (Food & Drug Administration (FDA), 2018).



ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

OBJETIVOS

- Dar a conocer los fundamentos básicos sobre los mecanismos de reacción inmune, la naturaleza de los agentes alergénicos, la sintomatología clínica común y las fisiología de las alergias alimentarias.
- Reconocer el marco regulatorio común a nivel nacional e internacional para el manejo y control de las enfermedades de origen alimentario, y el panorama global a nivel mundial de la de las reacciones inmunológicas de tipo alérgico presentadas en los últimos años por el consumo de alimentos (casos de interés mundial).
- Aplicar las herramientas que en la actualidad se emplean en empresas de clase mundial con un enfoque preventivo, mediante la identificación de los peligros potenciales, la evaluación del riesgo de que cada uno de estos peligros se materialice, y el control adecuado de las situaciones de mayor riesgo para la gestión de alérgenos.
- Dar a conocer los elementos claves de los programas de gestión de alérgenos en el marco de los sistemas de gestión de calidad de alto nivel (GFSI, ISO y especificaciones PAS) en la industria del siglo XXI y la revolución industrial 4.0.

DIRIGIDO A:

Personal

- Profesionales y técnicos de las áreas productivas, calidad, logística y compras en las compañías de la cadena productiva de alimentos; y las áreas afines.
- Estudiantes de últimos semestres de carreras afines a control, aseguramiento y gestión de la calidad e inocuidad.
- Profesores o docentes de carreras afines a control, aseguramiento y gestión de la calidad e inocuidad.
- Profesionales del sector de alimentos vinculados al sector agroindustrial y la cadena de suministro agroalimentaria.
- Profesionales del sector de alimentos vinculados al área académica, investigación, la innovación y el desarrollo de productos y/o procesos.
- Profesionales del sector de alimentos vinculados a la gestión de la Salud Pública local y nacional, tales como entidades de Inspección, Vigilancia y Control.



ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Empresas

Las compañías del sector agroalimentario y la cadena de abastecimiento y, suministro de los alimentos que estén obligadas a gestionar los agentes de naturaleza alergénica de manera preventiva en los alimentos y/o materiales a nivel nacional para la prevención de las reacciones inmunes por el consumo estos alimentos.

COMPETENCIAS A DESARROLLAR: El participante al curso de formación podrá.

- Diseñar las medidas de control necesarias en las procesos productivos y la cadena de suministros basados en los mecanismos de reacción inmune, la naturaleza de los agentes alergénicos, la sintomatología clínica común y las fisiología de las alergias alimentarias.
- Delimitar el marco regulatorio común a nivel nacional e internacional para el manejo y control de las enfermedades de origen alimentario que le compete a una compañía que requiera la implementación de medidas de control para la gestión de alérgenos.
- Aplicar las herramientas de clase mundial con un enfoque preventivo, mediante la identificación de los peligros potenciales, la evaluación del riesgo de que cada uno de estos peligros se materialice, y el control adecuado de las situaciones de mayor riesgo para la gestión de alérgenos.
- Implementar programas de gestión de alérgenos en el marco de los sistemas de gestión de calidad de alto nivel (GFSI, ISO y especificaciones PAS) en la industria del siglo XXI y la revolución industrial 4.0.

METODOLOGÍA

- Presentación de los temarios del curso (marco general y panorama del programa).
- Presentación de los asistentes del curso, con el fin de conocer ¿cuáles son sus expectativas del curso?, y así satisfacer sus necesidades de manera puntual y focal.
- Conferencia magistral con ayuda de presentación en Power Point.
- Talleres teóricos de cada tema tratado.
- Sesión de preguntas.



ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS:

Una vez culminada la actividad de formación, se espera que los participantes desarrollen y apliquen los siguientes elementos a partir de su aprendizaje.

- Medidas de control necesarias en los procesos productivos y la cadena de suministros basados en los mecanismos de reacción inmune, la naturaleza de los agentes alergénicos, la sintomatología clínica común y las fisiologías de las alergias alimentarias. A partir de establecer un marco regulatorio común para el sector de la empresa o industria que esté abordando el control de las reacciones adversas por el consumo de agentes alergénicos a través de los alimentos.
- La selección y elaboración de herramientas de clase mundial con un enfoque preventivo en los procesos de las compañías para la identificación de los peligros alergénicos potenciales, la evaluación del riesgo de que cada uno de estos peligros según la probabilidad de materializarse, y el control adecuado de las situaciones de mayor riesgo para su gestión. Estos elementos, deberán aplicarlos en la implementación de los programas de gestión de alérgenos en el marco de los sistemas de gestión de calidad de alto nivel (GFSI, ISO y especificaciones PAS) en la industria del siglo XXI y la revolución industrial 4.0; esto les permitirá desarrollar estándares de clase mundial a las empresas colombiana en el sector de la cadena agroindustrial, salvaguardando la salud pública nacional y manteniendo una imagen de confianza en el mercado internacional globalizado.

IMPACTO DE LA ACCION DE FORMACION Y CRITERIO DE EVALUACION:

Dado que actualmente no existe una cura para las alergias, la única manera eficaz de prevenirlas es eliminar de la dieta de las personas sensibles los componentes que desencadenan los efectos adversos, realizando lo que se denomina una dieta de exclusión. Para ello, es de fundamental importancia que los consumidores dispongan de toda la información necesaria sobre la composición de los alimentos que van a consumir, para poder realizar una elección adecuada de acuerdo a sus necesidades (Wawrzyniak, Akdis, Finkelman, & Rothenberg, 2016). Frente a lo anterior, el propósito principal de diseñar un Programa de Control de Alérgenos para la gestión adecuada de los principales agentes alergénicos presentes en los productos y procesos de las empresas de la cadena alimentaria (University of Nebraska, 2019), es permitirles desarrollar estándares de clase mundial a estas compañías colombianas, salvaguardando la salud pública nacional y manteniendo una imagen de confianza en el mercado internacional globalizado.



ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

MODALIDAD DE ESTUDIO Y DURACION:

En total serán 12 horas presenciales con un trabajo aplicado en la evaluación del etiquetado precautorio de los alimentos y el análisis de peligros enfocado en la gestión del riesgo de los agentes alérgenos.

UNIDADES TEMATICAS

1. Fundamentos básicos y marco regulatorio sobre alergias de tipo alimentario.

Sesión A:

- Los mecanismos de reacción inmune.
- La naturaleza de los agentes alérgenos.
- La sintomatología clínica común en alergias a los alimentos.
- La fisiología de las alergias alimentarias.

Sesión B:

- Marco regulatorio común a nivel nacional e internacional para el manejo y control de las enfermedades de origen alimentario.
- El panorama global a nivel mundial de la de las reacciones inmunológicas de tipo alérgico presentadas en los últimos años por el consumo de alimentos.
- Casos de alergias alimentarias interés mundial.

2. Programa para la Gestión de Alérgenos en los alimentos:

Sesión A:

- Las herramientas de clase mundial con un enfoque preventivo para la identificación de los peligros potenciales, la evaluación del riesgo de que cada uno de estos peligros se materialice, y el control adecuado de las situaciones de mayor riesgo para la gestión de alérgenos.

Sesión B:

- Los elementos claves de los programas de gestión de alérgenos en el marco de los sistemas de gestión de calidad de alto nivel (GFSI, ISO y especificaciones PAS) en la industria del siglo XXI y la revolución industrial 4.0.



ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

PERFIL PROFESIONAL DEL DOCENTE:

Ana Maria Morales: Microbióloga de la Universidad de Los Andes, Magister en Ciencias – Microbiología de la Universidad Nacional de Colombia. Con amplia experiencia de 22 años en el direccionamiento estratégico de Calidad, procesos de diseño y desarrollo, implementación de Sistemas de Gestión de Calidad (ISO, BPM, HACCP, IFS, entre otros), proyectos gerenciales, dirección técnica de laboratorio, programas de capacitación, auditorías internas, análisis sensoriales y de vida útil, calidad de empaques para alimentos. Adicionalmente evaluación de proyectos de investigación entre otros. Con énfasis en Sistemas de gestión de inocuidad con base en las últimas actualizaciones de la normalización global como las normas IFS, FSMA, Codex Alimentarius, FDA. Lo cual le ha permitido en los últimos años trabajar como consultora en varias industrias del sector alimenticio en la implementación de sistemas de gestión de inocuidad, y en el desarrollo de varios productos lácteos, en el diseño y aplicación de seminarios y cursos referentes a estos temas para diferentes entidades y empresas privadas.

Julián Andrés Lozada Arciniegas: Bacteriólogo y Laboratorista Clínico, Especialista en Administración de la Calidad y la Productividad, Magister en Ingeniería Industrial con experiencia laboral mayor a 8 años en la Industria Farmacéutica, Alimentos, Bebidas y Laboratorios. Docencia en Universidades y Empresas en Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad. Ha desarrollado conocimientos y proyectos en los campos del Control de Calidad, Aseguramiento de la Calidad, Sistemas de Gestión de Calidad, Sistemas Integrados de Gestión - HSEQ, Análisis de Riesgos bajo los lineamientos de la norma ISO 31000:2011, Coordinación de Laboratorios de Microbiología y Físicoquímico implementando BPL bajo los lineamientos de la norma ISO 17025:1999/2018, Seguridad Alimentaria – Análisis de Vulnerabilidad (Food Defense), HACCP (decreto 60/2002 – NTC 5830), Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) sobre Dec. 3075/1997 y Res. 2674/2013, ISO 9001:2015, ISO 22000:2005/2018, FSSC 22000:2010 v 3/v 4.1, ISO 14001:2015, ISO 45000:18 / OHSAS 18001:2007 y BASC v4 2012. Adicionalmente, ha prestado asesorías a empresas del sector industrial en la implementación de los anteriores esquemas normativos y capacitaciones a personas de estas compañías.

BIBLIOGRAFIA:

1. Food & Drug Administration (FDA). (16 de July de 2018). *US. Food & Drug Administration (FDA) - Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004 (FALCPA)*. Obtenido de <https://www.fda.gov/food/guidanceregulation/guidancedocumentsregulatoryinformation/allergens/ucm106187.htm>
2. Gupta, R., Warren, C., Smith, B., Jiang, J., Blumenstoc, J., Davis, M., . . . Nadeau, K. (2019). Prevalence and Severity of Food Allergies Among US Adults. *JAMA Network Open 2019*. doi:10.1001/jamanetworkopen.2018.5630.
3. Sicherer, S., & Sampson, H. (2014). Food allergy: epidemiology, pathogenesis, diagnosis, and treatment. *Journal Allergy Clinical Immunology*(133), 291-307.



ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

4. University of Nebraska. (2019). *Components of an Effective Allergen Control Plan - A FRAMEWORK FOR FOOD PROCESSORS*. . 143 H.C. Filley Hall.: Food Allergy Research & Resource Program.
5. Wawrzyniak, P., Akdis, C. A., Finkelman, F. D., & Rothenberg, M. E. (2016). Advances and highlights in mechanisms of allergic disease in 2015. *Journal Allergy Clinical and Immunology*, 1-13. doi:10.1016/j.jaci.2016.02.2010
6. www.fao.org/home/es/
7. <https://www.minagricultura.gov.co/>
8. <https://www.minsalud.gov.co/salud/Paginas/inocuidad-alimentos.aspx>
9. <http://www.redinmunos.org/>
10. <https://www.worldallergy.org/>

