

GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Cod.: CA2019

La industria alimentaria debe incluir la gestión de alérgenos entre las medidas generales que, para garantizar la seguridad de los alimentos, referidas a alergias e intolerancias alimentarias por la sensibilidad particular de los consumidores que las padecen. Para ello, deberán tener implantado un sistema de control de alérgenos que incluya desde las materias primas y suministros hasta la propia fabricación, sea en instalaciones propias o de terceros.

Además, el Reglamento UE 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor establece obligaciones específicas respecto al etiquetado de alimentos envasados que contengan ingredientes alérgenos.

Esta formación está dirigida a profesionales técnicos de industrias alimentarias, así como para aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos en esta área específica.

OBJETIVOS

- Establecer qué son las reacciones adversas a los alimentos y cómo se clasifican.
- Conocer la legislación sobre alérgenos y su aplicación en la industria alimentaria.
- Estudiar las principales alergias alimentarias, la intolerancia a la lactosa y la enfermedad celiaca.
- Ofrecer las herramientas para elaborar e implantar un plan de control de alérgenos.

PROGRAMA

Módulo 1. Reacciones adversas a los alimentos

1. Fundamentos de las reacciones adversas a los alimentos
2. Principales alergias alimentarias
3. Intolerancia a la lactosa
4. Enfermedad celiaca

Módulo 2. Bases de gestión de alérgenos en la industria alimentaria

1. Legislación sobre alérgenos (general y específica)
2. Plan de control de alérgenos



MODALIDAD:

Online

DURACIÓN:

35 horas

IMPORTE:

240€/alumno

(100% Bonificable para trabajadores en Régimen General)

Consultar descuento para autónomos, desempleados y estudiantes

Una vez finalizado y superado el curso, AQUIMISA emitirá un certificado que acreditará los conocimientos del alumno.

+INFORMACIÓN

formacion.es@alsglobal.com
www.aquimisaformacion.com