

# GESTIÓN DE ALÉRGENOS



## OBJETIVOS

Los alumnos aprenderán el concepto de contaminante químico alérgeno, sus fuentes biológicas y su gestión para evitar la contaminación cruzada y la adecuada manipulación por parte de los manipuladores y otras personas que formen parte de la higiene de las instalaciones/equipos/útiles.

## DIRIGIDO A

Responsables de Calidad y Control de Calidad, Responsables de laboratorio, Responsables y Operarios de Limpieza y Desinfección, Responsable y encargados de Producción, Responsables de I+D+i, consultores,...

## DOCENCIAS / TUTORÍAS

Técnicos de **Estandar, gestión alimentaria S.L.**

## MODALIDAD

Online.

## DURACIÓN Y FECHAS

35 horas.

Fecha de inicio, 10 días después de la fecha de inscripción.

## PRECIO

280 €

## INSCRIPCIÓN

A través de la página web [www.estandargestion.com](http://www.estandargestion.com)  
El envío de la solicitud de inscripción supone la reserva de plaza. La inscripción definitiva será confirmada por **estandar, gestión alimentaria**.

## CERTIFICADO

Al finalizar el curso, los alumnos que lo hayan completado recibirán el certificado correspondiente.

## CONTENIDOS

### I. INTRODUCCIÓN A LAS ALERGIAS ALIMENTARIAS.

- Conceptos básicos
- Reacción alérgica
- Información sobre las alergias alimentarias

### II. ALÉRGENOS ALIMENTARIOS.

### III. LEGISLACIÓN.

### IV. PLAN DE CONTROL DE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS. ASPECTOS A TENER INCLUIR.

- Diseño de producto
- Identificación de ingredientes en instalaciones
- Materias primas o componentes de materias primas
- Control de proveedores
- Prevención de contaminación cruzada
- Pautas correctas de manipulación del persona durante el proceso
- Limpieza y desinfección
- Plan de trazabilidad
- Formación y capacitación del personal
- Validación y verificación
- Validación
- Verificación

### V. ETIQUETADO.

### VI. MÉTODOS DE ANÁLISIS PARA DETECCIÓN DE ALÉRGENOS.

### VII. ALERTAS PARA ALÉRGICOS.

### VIII. BIBLIOGRAFÍA.