

GESTIÓN DE ALÉRGENOS: SECTOR PANADERÍAS



OBJETIVOS

Al finalizar el curso el alumno tendrá conocimientos básicos sobre los principales alérgenos en la industria alimentaria, los peligros que suponen para la salud de los consumidores y la forma de gestión de los mismos en la industria alimentaria y de servicios alimentarios.

DIRIGIDO A

Operarios de industrias alimentarias, empleados del sector alimentario (restauración colectiva, etc.) y cualquier profesional con interés en la gestión de alérgenos.

DOCENCIAS / TUTORÍAS

Celia Crespo. Técnica consultora de **Estandar, gestión Alimentaria, S.L.** Doctora en Biología. Consultora de sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria. Formadora de personal de empresas de alimentación en materia de seguridad alimentaria.

MODALIDAD

Presencial

DURACIÓN y FECHAS

2 horas

Fechas a determinar con el cliente

CONTENIDOS

I. INTRODUCCIÓN

- Alergias e intolerancias.
- Normativa.

II. ALÉRGENOS E INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

- Alérgenos de declaración obligatoria.
- Sistemas de información al consumidor.

III. GESTIÓN DE ALÉRGENOS

- Gestión de alérgenos: materias primas, formulación de productos, procesos, equipos, limpieza, contaminación cruzada...
- Buenas prácticas de fabricación relativas a la gestión de alérgenos.

CERTIFICADO

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