

Alérgenos Alimentarios



Madrid - 2014

Curso de Alérgenos Alimentarios

1. Alergias e intolerancias alimentarias y efectos sobre la salud

1.1. Alergias alimentarias.

Tratamiento y prevención.

Principales alérgenos:

- Alergia a las proteínas de leche de vaca.
- Alergia al huevo.
- Alergia al pescado y marisco.
- Alergia a los frutos secos.

1.2. Intolerancias alimentarias

Tratamiento y prevención.

Principales intolerancias:

- Intolerancia a la lactosa.
- Intolerancia al gluten o enfermedad celíaca

2. Alertas sobre alérgenos

3. Marco legislativo: Información al consumidor y gestión del etiquetado

4. Marco normativo: Gestión de alérgenos en las principales normas de seguridad alimentaria

5. Gestión del riesgo de alérgenos. Procesos de gestión de Riesgo:

- Personal
- Materia primas
- Transporte y almacenado
- Diseño de los equipos e instalaciones
- Proceso
- Planes de control

6. Validación de los procesos de limpieza

7. Métodos analíticos y su aplicación

8. Casos prácticos

Modalidad	Fechas	Horario
Presencial 7 horas	27 de noviembre 2014	09:00—14:00 15:00—17:00

Próximos cursos

ISO 17025—LABORATORIOS DE
SEGURIDAD ALIMENTARIA

VIDA ÚTIL — Madrid

REQUISITOS DE EXPORTACIÓN—
Madrid

RESPONSABLE APPCC—Sevilla y
Santiago

CONTACTO

Correo electrónico:

asesoria@acofesal.org

Teléfono: 91 128 90 07

www.acofesal.org

Precio asociado	Precio ordinario
100 €	125 €