

13 de julio

GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

3 h



01

PRESENTACIÓN

Breve descripción de la acción formativa.

02

METODOLOGÍA

Modalidad, fecha de impartición, horario, docente y método de trabajo.

03

OBJETIVOS

Principales resultados a alcanzar con la formación.

04

PERFIL DESTINATARIO

Descripción de los posibles participantes en la formación.

05

MATERIAL DIDÁCTICO

Elementos facilitados conductores del aprendizaje.

06

PROGRAMA FORMATIVO

Contenidos de la acción formativa.

07

TARIFAS FORMATIVAS

Coste de la acción formativa para entidades asociadas y no asociadas.

08

INSCRIPCIÓN

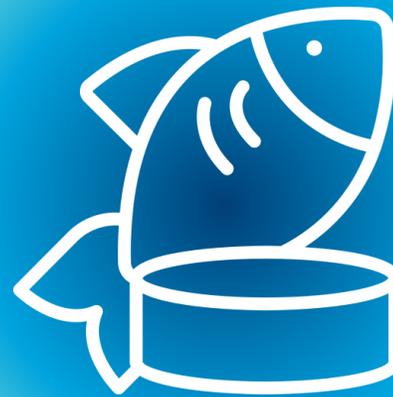
Instrucciones para la correcta formalización de la matrícula.



Zona interactiva
Haz clic en las secciones

PRESENTACIÓN

A través de esta acción formativa podrás desarrollar pautas para elaborar un plan de acción que te permita llevar a cabo una buena gestión ante la presencia de alérgenos en la industria alimentaria. Además de entender la legislación de referencia y emplear las herramientas disponibles en esta situación.





AULA VIRTUAL

Formación virtual en la que las personas participantes se visualizan en tiempo real y tienen la posibilidad de intervenir de forma síncrona entre ellas y con la persona docente.



DOCENTE



FECHA DE IMPARTICIÓN Y HORARIO

Jueves, 13 de julio de 2023
De 10:00 a 13:00 horas
(3 horas)

Profesional altamente cualificada, técnico del Área de Asistencia Técnica y Cooperación Internacional de ANFACO-CECOPECA con más de 15 años de experiencia profesional.



METODOLOGÍA

La entidad organizadora ANFACO-CECOPESCA garantiza que la acción formativa se impartirá a través de la modalidad aula virtual, asegurando la calidad en la impartición y avalando su seguimiento y control.

La formación a través del aula virtual posibilita la transmisión de conocimientos y el desarrollo de los objetivos y contenidos previstos en la acción formativa de una forma dinámica, participativa y colaborativa.

AULA VIRTUAL



El curso se celebra a través de aula virtual y la persona inscrita recibirá un enlace a su correo electrónico para poder acceder a la sesión formativa.

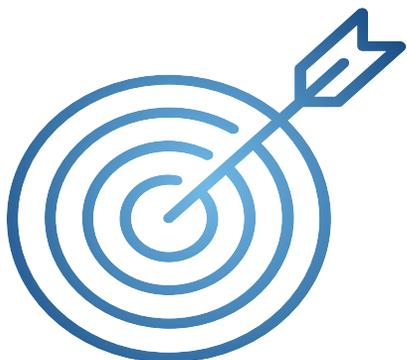
OBJETIVOS

Establecer un adecuado control de alérgenos en la Industria Alimentaria.

Conocer el marco normativo y los procesos analíticos y de muestreo que se llevan a cabo en la industria alimentaria.

01

02





PERFIL DE LA PERSONA DESTINATARIA

Personal en general relacionado con la Seguridad Alimentaria en toda su extensión de la Industria del pescado congelado. Personal de producción, Limpieza, Responsables de calidad...

GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN
LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



MATERIAL DIDÁCTICO

Se proporcionará la documentación necesaria a los asistentes para seguir la acción formativa. Así como documentación adicional complementaria.



Gestión de Alérgenos en la Industria Alimentaria (4 h)

Módulo 1. Introducción a las alergias e intolerancias alimentarias.

- Visión general: principales intolerancias y alergias alimentarias.
- Síntomas y riesgos de las alergias en la salud.

Módulo 2. Marco normativo específico en gestión de alérgenos en alimentos.

- Legislación específica sobre alérgenos (sistema de APPCC, etiquetado, etc.).
- Referencias en Normas de Calidad y Seguridad Alimentaria (IFS, BRC...).
- Otras referencias.

Módulo 3. Procesos de análisis y gestión del riesgo por alérgenos.

- Etapas del análisis de riesgos APPCC de alérgenos.
- Elementos críticos en la gestión del riesgo de alérgenos:
 - Gestión del personal.
 - Gestión de Proveedores.
 - Manipulación de materias primas.
 - Equipo y diseño de fábrica.
 - Proceso de producción y controles de fabricación.
 - Etiquetado-información al consumidor.
 - Desarrollo y cambio de producto.
 - Documentación y registro.

PROGRAMA FORMATIVO

Gestión de Alérgenos en la Industria Alimentaria (4 h)

Módulo 4. Muestreo de alérgenos y técnicas analíticas.

- Métodos de muestreo.
- Técnicas analíticas. Diferencias y limitaciones.

TARIFAS FORMATIVAS

GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Asociado a ANFACO-CECOPESCA:

175 € (Precio con IVA 211,75 €)

No asociado a ANFACO-CECOPESCA:

245 € (Precio con IVA 296,45 €)

10% de descuento en segundas y posteriores matrículas de alumnado de una misma empresa.

Formación bonificable

hasta un máximo de **52 €**
por participante

INSCRIPCIÓN



Plazo de inscripción:

hasta una semana antes de la fecha de impartición o hasta cubrir las plazas disponibles.



Plazo de cancelación:

si tras la formalización de la inscripción se desea cancelar la misma, se deberá comunicar por escrito con una antelación mínima de 7 días naturales previos al inicio de la acción formativa para que se proceda al reembolso de la matrícula. El incumplimiento de este plazo ocasionará que el importe sea no reembolsable.

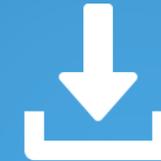


GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Para formalizar la inscripción:

01

Cumplimentar la hoja de inscripción de cursos de ANFACO-CECOPESCA.



Haz clic para su descarga

02

Envíanos la hoja de inscripción firmada a formacion@anfaco.es

03

Se te enviará la factura proforma con el importe de la formación a ingresar.

ANFACO-CECOPESCA se reserva el derecho de cancelar la acción formativa de no alcanzarse un mínimo de participantes.

ANFACO-CECOPESCA

Para más información puedes ponerte en contacto con el Departamento de Formación:

formacion@anfaco.es

Teléfono: 0034 986 469 301

Extensión: 368

www.anfaco.es

