

24 de abril

.....

Allergens

GESTIÓN Y MINIMIZACIÓN DEL RIESGO POR CONTAMINACIÓN 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.

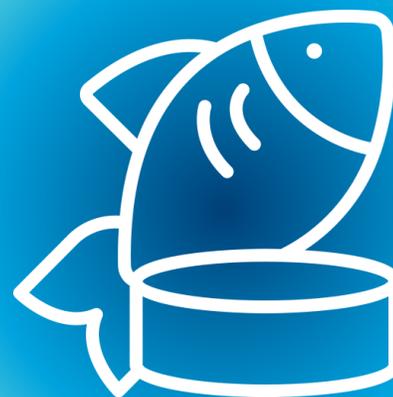


Zona interactiva

Haz clic en las secciones

PRESENTACIÓN

Las empresas de alimentos deben garantizar la seguridad de los productos que comercializan. Los alérgenos representan un riesgo para ciertos consumidores, como aquellos que son alérgicos a ellos, por lo tanto, es crucial asegurar que todos los productos vendidos no contengan ningún alérgeno no mencionado en la etiqueta correspondiente. Según el Reglamento (UE) 1169/2011, las empresas deben listar en el etiquetado todos los ingredientes o aditivos que puedan causar reacciones adversas en los consumidores. El objetivo de esta acción formativa es proporcionar información sobre los requisitos legales y las herramientas para gestionar el riesgo de alérgenos.



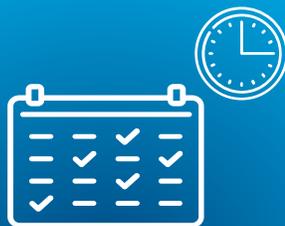


AULA VIRTUAL

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

Miércoles, 24 de abril de 2024
De 11:00 a 14:00 horas ambos días
(3 horas)

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

GESTIÓN Y CONTAMINACIÓN
DEL RIESGO POR
CONTAMINACIÓN DE
ALÉRGICOS EN LA INDUSTRIA
ALIMENTARIA



GESTIÓN Y CONTAMINACIÓN DEL RIESGO POR CONTAMINACIÓN DE ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



METODOLOGÍA

La entidad organizadora ANFACO-CECOPECA 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

Conocer el marco normativo y los procesos analíticos y de muestreo que se llevan a cabo en las industrias.

Conocer y saber emplear las herramientas para gestionar el riesgo que suponen los alérgicos.



01

02

GESTIÓN Y CONTAMINACIÓN DEL RIESGO POR CONTAMINACIÓN DE ALÉRGICOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



PERFIL DE LA PERSONA DESTINATARIA

Personal en general relacionado con la Seguridad Alimentaria en toda su extensión de la Industria alimentaria. Personal de producción, limpieza, calidad, entre otros.

GESTIÓN Y CONTAMINACIÓN DEL RIESGO POR CONTAMINACIÓN DE ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

MATERIAL DIDÁCTICO

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



Gestión y contaminación del riesgo por contaminación de alérgenos en la industria alimentaria (3 h)

Módulo I. Introducción a las alergias e intolerancias alimentarias.

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

Módulo II. 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, BRCGS).
- Otras referencias

Módulo III. 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.

TARIFAS FORMATIVAS

GESTIÓN Y CONTAMINACIÓN DEL RIESGO POR
CONTAMINACIÓN D ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA
ALIMENTARIA

Asociado a ANFACO-CECOPESCA:

150 € (Precio con IVA 181,50 €)

No asociado a ANFACO-CECOPESCA:

200 € (Precio con IVA 242 €)

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

Formación bonificable
hasta un máximo de **39 €**
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 Y CONTAMINACIÓN DEL RIESGO POR CONTAMINACIÓN D ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Para formalizar la inscripción:

- 01 Cumplimentar la inscripción en el siguiente enlace:

[Inscríbete aquí!](#)

- 02 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 al no alcanzar 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

