

16 de julio

.....

# 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.

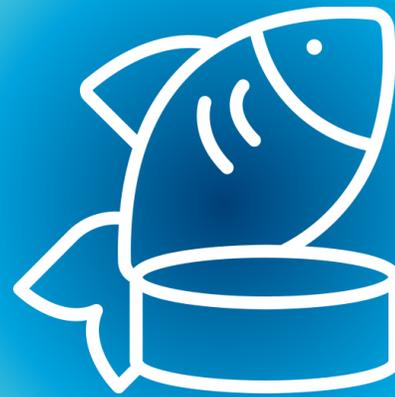
08

## **INSCRIPCIÓN**

Instrucciones para la correcta formalización de la matrícula.

# 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.





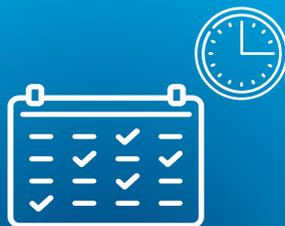
## AULA VIRTUAL

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, 16 de julio de 2025  
De 10:00 a 13:00 horas  
(3 horas)

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

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



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



## METODOLOGÍA

La entidad organizadora ANFACO CYTMA 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.

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



## 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 alérgenos.



01

02

# GESTIÓN Y CONTAMINACIÓN DEL RIESGO POR CONTAMINACIÓN DE ALÉRGENOS 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.



# PROGRAMA FORMATIVO

**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

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

**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.

**Módulo IV. Muestreo de alérgenos y técnicas analíticas.**

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

# TARIFAS FORMATIVAS

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

Asociado a ANFACO CYTMA:

150 € (Precio con IVA 181,50 €)

No asociado a ANFACO CYTMA:

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 CYTMA se reserva el derecho de cancelar la acción formativa al no alcanzar un mínimo de participantes.

# ANFACO CYTMA

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

[formacion@anfaco.es](mailto:formacion@anfaco.es)

Teléfono: 0034 986 469 301

Extensión: 368

[www.anfaco.es](http://www.anfaco.es)

