



GESTION DE ALÉRGENOS EN EL ÁMBITO DE LA ALIMENTACIÓN



Área: Sin clasificar
Modalidad: Teleformación
Duración: 3 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Que los participantes adquieran las competencias, es decir, conocimientos, habilidades y actitudes, necesarias para conocer y profundizar sobre las alergias alimentarias, prevención y uso de alimentos exentos de alérgenos, con el fin de obtener una óptima seguridad alimentaria e inocuidad en los alimentos.

- Conocer e identificar los alérgenos presentes en los alimentos.
- Identificar el sistema de gestión de alérgenos.
- Implantación del sistema de gestión de alérgenos.
- Planificar la gestión de alérgenos.
- Buenas prácticas de elaboración de alérgenos.

CONTENIDOS

- *Normativa sobre alérgenos
- *Alergias e intolerancias alimentarias
- *Listado de alérgenos
- *Gestión del riesgo de alérgenos
- *Procedimientos de limpieza para alérgenos
- *Formación para la manipulación de alérgenos
- *Etiquetado de alimentos con alérgenos
- *Buenas prácticas de elaboración con alérgenos