



CONTROL DE ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

10 Octubre de 2023

Modalidad: presencial

Duración: 5 horas

Horario: 09:30 a 14:30h

Precio: 150€ Asociados / 250€ No Asociados

Objetivos: ofrecer información sobre un abordaje global de la gestión de alérgenos para las empresas de alimentación. Conocer y entender la legislación actual en materia de alérgenos, así como los distintos métodos de análisis disponibles para la identificación y cuantificación de alérgenos.

Dirigido a: Técnicos y responsables de los departamentos de calidad de industrias agroalimentarias.

Programa

- Aspectos generales de las reacciones adversas a los alimentos: reacciones tóxicas, intolerancias y alergias.
- Alérgenos alimentarios
- Legislación en materia de alérgenos: etiquetado y etiquetado precautorio
- Gestión de alérgenos en la industria
- Métodos de análisis
- Sesión práctica: visita a un laboratorio de control de alérgenos para conocer equipamiento y opciones de análisis

Plazas

Las plazas se adjudicarán por orden de inscripción

El CTC le gestiona la bonificación de FUNDAE siempre que se comunique con al menos 7 días antes del comienzo de la Jornada

El curso podrá ser anulado si no se completa el mínimo de plazas, en cuyo caso se comunicará la anulación a todas las personas inscritas



Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

CONTACTO:

Francisco Gálvez: fgalvez@ctnc.es

Elena Dussac: elenadg@ctnc.es