

Diseño implantación y gestión de un plan de control de alérgenos

DESCRIPCIÓN

Las alergias alimentarias son un problema de salud pública que afecta a más de 17 millones de personas y la única forma de prevenir que los consumidores no puedan verse afectados es evitando la ingestión de los alérgenos.

Las empresas deben gestionar todos los elementos que concurren en el proceso de fabricación desde el control de las materias primas hasta la validación de la limpieza para evitar la contaminación cruzada y poder ofrecer a la población una información sobre los alérgenos de los productos de la forma más correcta a través del etiquetado.

DIRIGIDO A

Todos los profesionales del sector agroalimentario, incluyendo directivos, responsables, técnicos e interesados en conocer el proceso de control de alérgenos en la industria alimentaria.

REQUISITOS ESPECIALES DE ACCESO Y OBTENCIÓN DEL TÍTULO

Requisitos de acceso:

- No se establecen requisitos de acceso previos

Requisitos para obtener la titulación:

- Lectura / Estudio del material didáctico completo
- Visionado de los videos formativos
- Completar el 100% de las autoevaluaciones

FICHA DEL CURSO



Modalidad Elearning

Duración: 20 h
Plazo máximo de realización: 21 días



Titulación Otorgada

Diseño implantación y gestión de un plan de control de alérgenos



Título emitido por


International Dynamic Advisors



Material Entregado

El curso está compuesto por material interactivo, con:

- Videos explicativos de cada unidad didáctica
- Pruebas de evaluación
- Tutorización on line
- Examen Final

Diseño implantación y gestión de un plan de control de alérgenos

FICHA DEL CURSO



Modalidad Elearning

Duración: 20 h

Plazo máximo de realización: 21 días



Titulación Otorgada

Diseño implantación y gestión de un plan de control de alérgenos



Material Entregado

El curso está compuesto por material interactivo, con:

- Videos explicativos de cada unidad didáctica
- Pruebas de evaluación
- Tutorización on line
- Examen Final



Título emitido por

 **Intedya**[®]
International Dynamic Advisors

TEMARIO

- Introducción
- Normativa sobre alérgenos
- Alérgenos y estándares de seguridad alimentaria
- Desarrollo del Plan de Control de Alérgenos