



FORMACIÓN

# Curso gestión de alérgenos en el sector alimentario

**Modalidad:** eLearning || **Duración:** 30 horas – 3 meses || **Precio:** consultar web

## Titulación

Una vez completado el programa formativo los participantes recibirán el Certificado del curso **“Gestión de alérgenos en el sector Alimentario”**. Titulación expedida por Bureau Veritas Business School.

## Presentación

Las alergias alimentarias son un problema de salud pública que afecta a más de 17 millones de personas en la Unión Europea y la única forma de prevenir que los consumidores no puedan verse afectados es evitando la ingestión del alérgeno. Así que conocer la diferencia entre alergias e intolerancias alimentarias y especialmente los alérgenos que se encuentran en los alimentos, incluidos los ocultos, es primordial para la industria alimentaria.

Por otro lado, la empresa debe 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 soslayar 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 y así satisfacer el cumplimiento del Reglamento 1169/2011.

## Destinatarios

El Curso Gestión de Alérgenos en el sector alimentario está 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 dando respuesta y satisfacción el cumplimiento del Reglamento 1169/2011**.

Este curso también está dirigido a aquellas **personas interesadas en formarse para desempeñar el rol de auditor en diferentes estándares alimentarios, como el caso de IFS o BRC así como para la instrucción en el ámbito de la seguridad alimentaria**.

Tiene especial interés para aquellas **empresas del sector agroalimentario que deseen dar respuesta a las nuevas exigencias de la población que sufre alergias alimentarias como una nueva opción a la ampliación de negocio**, al conocer los procesos claves para un correcto control de alérgenos, promoviendo un correcto etiquetado de los alérgenos alimentarios.

## Objetivos

El Objetivo General del Curso es que los participantes adquieran las competencias, es decir, conocimientos, habilidades y actitudes necesarias para conocer en profundidad los **requisitos** que deben cumplir las empresas que deseen **la correcta gestión de alérgenos**, abarcando áreas de todo el proceso productivo, desde el control de materias primas hasta la limpieza y su validación.

Al finalizar la Acción Formativa los participantes serán capaces de:

- Conocer y reconocer las reacciones alérgicas e intolerancias alimentarias.
- Asociar los alérgenos alimentarios a las materias primas de las que proceden.
- Conocer los principales elementos para el control de alérgenos en la industria alimentaria.
- Aplicar los procesos de limpieza y los métodos analíticos que conllevan a su validación.
- Conocer el marco legislativo que sustenta la gestión de alérgenos.
- Comprender y adaptar los aspectos fundamentales del control de alérgenos en establecimientos de hostelería y restauración.

## Programa

### 1- . Análisis de alergias e intolerancias alimentarias

- Alergias alimentarias y su repercusión
- Términos y definiciones sobre alergias e intolerancias alimentarias
- Mecanismos de la reacción alérgica
- Reacciones adversas producidas por los alimentos
- Síntomas y diagnóstico de la reacción alérgica
- Prevención y tratamiento de la alergia

### 2- . Identificación de alérgenos alimentarios

- Alérgenos alimentarios
- Alérgenos de origen animal
- Alérgenos de origen vegetal
- Alérgenos con origen del procesado de alimentos
- Alérgenos recombinantes

### 3- . Elementos a considerar en la gestión de alérgenos

- Gestión general de alérgenos
- Personal
- Materias primas y cadena de suministro
- Instalaciones, equipo y procesado
- Desarrollo de nuevos productos y reformulación
- Etiquetado

### 4- . Limpieza y validación en la gestión de alérgenos

- La limpieza como factor clave de la inocuidad
- Métodos de limpieza aplicados en la gestión de alérgenos
- Diseño higiénico de instalaciones y equipos
- Validación de los métodos de limpieza
- Métodos analíticos aplicados para validar la limpieza

### 5- . Marco normativo en la gestión de alérgenos alimentarios

- Legislación alimentaria
- Reglamento (UE) nº 1169/2011
- Legislación de productos sin gluten
- Los alérgenos según el marco normativo de gestión de la seguridad alimentaria
- Legislación en materia de alérgenos en otros países



**FORMACIÓN**

#### 6- . Gestión de alérgenos en la restauración

- La responsabilidad de las empresas operadoras
- Formación del personal
- Materias primas
- Formulación
- Instalaciones, equipos y utensilios. Limpieza e higiene
- Comunicación
- Documentación y registro

### **Contacto**

**Telf.:** 900 921 292

**mail:** formación@bvbs.es