

## CONTROL DE ALERGENOS INDUSTRIA



### Dirigido a:

Imprescindible para todos aquellos que trabajen o quieran trabajar en contacto con alimentos o en la industria alimentaria.

### Objetivos:

Curso Control de Alérgenos en la Industria Alimentaria. Adquiera los conocimientos y las herramientas clave para el cumplimiento de la normativa en la identificación y gestión de alérgenos en la Industria Alimentaria.

A la finalización del curso será capaz de conocer los diferentes alérgenos y sus efectos sobre la salud, conocerá cómo ha de trabajar a nivel preventivo para prevenir contaminaciones cruzadas y qué información debe recoger de su proveedor y aportar a su cliente o consumidor y de qué formas puede hacerlo.

### Contenidos formativos:

#### PARTE 1: BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN:

- 1.1- Introducción: novedades legislativas
- 1.2- Alteraciones y contaminaciones de los alimentos
- 1.3- Factores que condicionan el crecimiento de los gérmenes
- 1.4- Peligros físicos, químicos y biológicos en la Industria Alimentaria.
- 1.5- Contaminación cruzada.
- 1.6- Actitudes higiénicas del manipulador de alimentos.

#### PARTE 2: GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- 2.1- Alergias e Intolerancias alimentarias.
- 2.2- Nutrición en situaciones patológicas más frecuentes:
  - 2.2.1- Intolerancia a la lactosa.
  - 2.2.2- Enfermedad celiaca o celiacos
  - 2.2.3- Intolerancia a la proteína de la leche.
  - 2.2.4- Alergia a la proteína de la carne de vacuno
- 2.3- Manipulación adecuada de sustancias alergénicas.
- 2.4- Limpieza y validación de la limpieza en la Industria Alimentaria.
- 2.5- Etiquetado de los alimentos.

**Duración:** -



**Fecha Inicio:** -

**Fecha Fin:** -

**Horario:** -

**Lugar Impartición:** Consultar

**Precio:** Consultar

**Descuentos:**

Para Particulares:

- 30% de descuento a desempleados que presenten cartilla del paro en vigor y actualizada
- 30% de descuento a estudiantes (acreditado)

Para Autónomos:

- 15% de descuento a autónomos (acreditado) en el segundo curso o a la segunda persona de la misma empresa para el mismo curso. (Sólo aplicable a autónomos)
- 30% de descuento en la tercera matrícula si se realizan tres cursos dentro del mismo año en Delfín Formación. Siempre que el importe del tercer curso sea igual o inferior al anterior. (Sólo aplicable a autónomos)

Para Empresas:

- 20% de descuento en la tercera matrícula para el mismo curso. (Descuento aplicable sólo a empresas)
- Firmando un contrato anual de formación, otorgamos un bono de formación para el gerente autónomo de un 20%. (Descuento aplicable sólo a empresas)

**\*Los descuentos no son acumulables entre sí.**

**\*Sólo se efectuará el descuento, si se paga la totalidad del curso al inicio del mismo.**

**Tipo de Formación:** -

**Requisitos:** Consultar

**Calendario:** Estamos actualizando el contenido, perdona las molestias.

*\* Delfín Formación es una entidad inscrita y acreditada en el registro de Centros y Entidades de Formación Profesional para el Empleo de la Comunidad Valenciana.*

*\* Si tienes cualquier duda, por favor llámanos al 965 34 06 25 o envíanos un WhatsApp al 607 74 52 82, te responderemos lo más rápido posible.*

*\* Sólo se considera como alumno/a matriculado/a en el curso a aquella persona que haya completado la ficha de inscripción y pagado el importe total de la acción formativa antes del inicio del curso. Delfín formación se reserva el derecho a anular o aplazar este curso si no se llega a cubrir un mínimo de inscripciones.*

