

Control de Alérgenos Industria



Precio: 35€

Product Categories: [Control de Alérgenos](#)

URL del producto: <http://ifydaconsultores.com/cursos/curso-control-de-alergenos-en-la-industria-alimentaria/>

Descripción

- 📌 **Modalidad:** online
- 🕒 **Duración:** 10 horas
- 📅 **Fechas:** Inicio inmediato mediante matriculación Online

Descripción General

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.

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

¿Qué obtendrás al concluir la acción formativa?: Certificado acreditativo de la superación del curso en formato pdf.

Detalles del curso

Coste

35€

Modalidad

Online

Fechas

Inicio inmediato mediante matriculación Online.

Dirigido a

Aquellas personas que trabajen o quieran trabajar en contacto con alimentos o en la industria alimentaria.

¿Qué obtendrás al concluir la acción formativa?

Certificado acreditativo de la superación del curso en formato pdf.

Nuestra metodología

Está basada en herramientas ONLINE, centrandó su efectividad en los métodos de aprendizaje empleados:

- Conceptos teóricos rápidos y claras explicaciones online
- Test en cada temario del curso.
- Avanzar o retroceder con total libertad durante el curso.
- Posibilidad de más de 1 intentos en cada examen tipo test. **La**

estructura del curso es la siguiente

10 horas online, destinadas a la comprensión de la parte teórica y la realización de los ejercicios prácticos.

Para consultar las dudas que se puedan presentar existen tutorías.

La comunicación con su tutor es vía mail y obtendrá respuesta en el plazo de 24 horas.

Observaciones

Los alumnos dispondrán de todo el material del curso en la propia plataforma, pudiendo hacer uso del mismo online o descargándolo para poder usarlo posteriormente sin necesidad de estar conectados a Internet.

Duración

10 horas online.

Temario del curso

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 celíacos
 - 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.