

## Control de Alérgenos Industria



Precio: 35€

**Product Categories:** [Control de Alérgenos](#)

**URL del producto:** <https://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 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, centrando 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 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.