



Fundación Vasca para la
Seguridad Agroalimentaria

Nekazaritzako Elikagaien
Segurtasunarako
Euskal Fundazioa

DESCARGA EN PDF

Este curso pretende dar a conocer los aspectos básicos de la gestión de alérgenos en la Industria alimentaria.

OBJETIVOS

Ayudar a la empresa alimentaria a realizar la gestión de sus alérgenos.

Conocer los aspectos generales y básicos sobre qué son las alergias e intolerancias.

Conocer ejemplos de registros a rellenar y actuaciones a dar

Índice:

Índice

Introducción a las alergias e intolerancias alimentarias:

¿Qué es una alergia alimentaria?

¿Qué es una intolerancia alimentaria?

Principales alergias alimentarias:

Alergia a la leche de vaca

Alergia al huevo

Alergia a pescados y mariscos

Alergia a frutos secos

Principales intolerancias alimentarias:

Intolerancia al gluten - Enfermedad celiaca

Intolerancia a la lactosa

Gestión de alérgenos:

Control de materias primas y proveedores

Formulación de productos

Control del proceso de elaboración

Equipos e instalaciones

Limpieza

Personas

Etiquetado de alérgenos:

Listado de alérgenos a declarar en el etiquetado

El etiquetado de alérgenos

Documentación y bibliografía:

Documentación y bibliografía

Autoevaluación

:

Conoce tus conocimientos sobre este curso

*Página actualizada el
06/02/2018*

ELIKA

. Granja Modelo, z/g . 01192 . Arkaute (Araba) . Telefonoa: 945 122 170 . Faxa: 945 122 171 .

berri@elika.eus

Cerrar

Necesarias

Siempre activado