



GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

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