



# CONTROL DE ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

25 mayo de 2023

**Modalidad:** presencial

**Duración:** 5 horas

**Horario:** 09:30 a 14:30h

**Precio:** 150€ Asociados / 250€ No Asociados

**Objetivos:** ofrecer información sobre un abordaje global de la gestión de alérgenos para las empresas de alimentación. Conocer y entender la legislación actual en materia de alérgenos, así como los distintos métodos de análisis disponibles para la identificación y cuantificación de alérgenos.

**Dirigido a:** Técnicos y responsables de los departamentos de calidad de industrias agroalimentarias.

## Programa

- Aspectos generales de las reacciones adversas a los alimentos: reacciones tóxicas, intolerancias y alergias.
- Alérgenos alimentarios
- Legislación en materia de alérgenos: etiquetado y etiquetado precautorio
- Gestión de alérgenos en la industria
- Métodos de análisis
- Sesión práctica: visita a un laboratorio de control de alérgenos para conocer equipamiento y opciones de análisis

## Plazas

Las plazas se adjudicarán por orden de inscripción

El CTC le gestiona la bonificación de FUNDAE siempre que se comunique con al menos 7 días antes del comienzo de la Jornada

*El curso podrá ser anulado si no se completa el mínimo de plazas, en cuyo caso se comunicará la anulación a todas las personas inscritas*



Fundación Estatal  
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

CTC FORMACIÓN

**CONTACTO:**

Francisco Gálvez: [fgalvez@ctnc.es](mailto:fgalvez@ctnc.es)

Elena Dussac: [elenadg@ctnc.es](mailto:elenadg@ctnc.es)