

MASTERCLASS

Alérgenos: Gestión y etiquetado



Descripción del evento

Se tratará las principales alergias e intolerancias alimentarias, gestión de alérgenos en la industria alimentaria y etiquetado de alérgenos en los alimentos.



Objetivos

Adquisición de conocimientos sobre la problemática relacionada con la presencia de alérgenos en alimentos como contaminantes de los mismos: riesgos, prevención, nueva normativa alimentaria. Identificar las diferencias entre alergias e intolerancias.



Dirigido a

Todos los profesionales del sector agroalimentario, incluyendo directivos, responsables, técnicos e interesados en conocer problemática relacionada con la presencia de alérgenos en alimentos y sus efectos en el ser humano.

28
MAYO
2020

Horario

De 16:00 Hora Española



Ubicación

SALA DE WEBINARS de INTEDYA.



Máx de participantes

100 personas



Precio

70

Importe sin impuestos indirectos. Los impuestos aplicables se determinarán según la normativa fiscal correspondiente



Solicitar **más información**



CAPACIDAD COMPETITIVA

Desplegamos acciones formativas desarrolladas a través de las diferentes metodologías existentes en el mercado manteniendo en la vanguardia tecnológica y ofreciendo el más amplio abanico de posibilidades al mercado.



VANGUARDIA TECNOLÓGICA

Para quien quiere estar en la vanguardia del conocimiento, quien quiera ser pionero en el conocimiento de nuevas tendencias y especialidades en nuestro sector, les ofrecemos la oportunidad de formarse con los mejores.



FORMACIÓN INTERNACIONAL

Nuestros Títulos están emitidos por INTEDYA INTERNACIONAL o en elaboración con entidades e instituciones de prestigio nacional y/o internacional que participan en el desarrollo de las acciones formativas.



Temario

- Introducción a las alergias e intolerancias alimentarias
- Principales alergias e intolerancias alimentarias
- Gestión de alérgenos
- Control mppp y proveedores
- Control del proceso de elaboración
- Instalaciones y equipos
- Limpieza en las instalaciones
- Personal
- Etiquetado de alérgenos



CALENDARIO PRÓXIMAS ACTIVIDADES 2026

<p>Prevención del lavado de activos: claves para su detección y gestión en España y Latinoamérica</p>	<p>Gestión avanzada de procesos: cómo transformar el mapa de procesos en una herramienta real de direcc</p>	<p>ISO/UNPD 53001. La norma para contribuir a los ODS ya es una realidad</p>
<p>Fecha/s: 30/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 24/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 23/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>
<p>Auditoría Integrada ISO 9001, ISO 14001 e ISO 45001: claves para superar auditorías con éxito y mejo</p>	<p>Serie ISO 22002: Requisitos de los Programas Prerrequisitos para la Industria Alimentaria</p>	<p>Integración de ISO 42001 en ISO 27001 - El marco de referencia para la nueva seguridad de la informa</p>
<p>Fecha/s: 09/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 02/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 19/08/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>
<p>El desperdicio alimentario en los sistemas de gestión: retos y oportunidades</p>	<p>SPC Analítico; Control estadístico de los procesos por variables y atributos usando formatos en Exce</p>	<p>ISO 9001:2026 cuenta atrás hacia la publicación: cambios confirmados del FDIS y cómo preparar la tra</p>
<p>Fecha/s: 15/07/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 26/06/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 25/06/2026 16:00 a 17:30 Hora española Precio: 70 EUR</p>