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.

15

JUNIO

2023

Horario

De 16:00 a 18:00 hora española

Ubicación

SALA DE WEBINARS de INTEDYA

Máx de participantes

100 personas

Precio

70 EUR

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 olaboración 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 mmpp y proveedores
    - Control del proceso de elaboración
    - Instalaciones y equipos
    - Limpieza en las instalaciones
    - Personal
- Etiquetado de alérgenos

CALENDARIO PRÓXIMAS ACTIVIDADES 2026

Seguridad de la Información en la industria Automotriz TISAX – Niveles, Registro y Elementos clave d

Fecha/s: 16/12/2026

16:00 a 17:30 Hora española

Precio: 70 EUR

Canal Ético: ¿Obligación, Riesgo u Oportunidad?

Fecha/s: 09/12/2026

16:00 a 18:00 Hora española

Precio: 70 EUR

De la seguridad a la conformidad legal en privacidad: integración ISO 27701 en Sistemas de Gestión d

Fecha/s: 26/11/2026

16:00 a 18:00 Hora española

Precio: 70 EUR

Cómo hacer una matriz de riesgos LAFT

Fecha/s: 25/11/2026

16:00 a 18:00 Hora española

Precio: 70 EUR

Estándares de Huella de Carbono de organización: Diferencias y similitudes entre GHG Protocol e ISO

Fecha/s: 24/11/2026

16:00 a 18:00 Hora española

Precio: 70 EUR