

# Gestión de Alérgenos Alimentarios

Presencial: 4 horas

## Capítulo 1: Los alérgenos y las intolerancias alimentarias

Definición y diferencias entre alérgenos e intolerancias alimentarias  
Tipos de alérgenos alimentarios  
Síntomas derivados de una alergia y de una intolerancia

## Capítulo 2: Normativa de referencia

Normativa aplicable  
Referencias al etiquetado. Ámbito de aplicación  
Reglamento europeo 1169/2011. El etiquetado y las indicaciones sobre los alérgenos

## Capítulo 3: Buenas Prácticas de Fabricación/ Manipulación

Las BPF. La gestión de alérgenos en las instalaciones  
La identificación y el etiquetado de los productos  
Contaminaciones cruzadas

## Capítulo 4: Relación con el APPCC y otros estándares

El APPCC. Valoración del riesgo de los alérgenos  
Plan de gestión de alérgenos  
Control de proveedores. Declaración, especificaciones y fichas técnicas  
El programa de limpieza y desinfección. Limpiezas intermedias  
Verificaciones sobre los productos

## Talleres