



DICONSAAL.

Alérgenos alimentarios

Duración estimada: 5 horas

Precio: 50 €

DESCRIPCIÓN

El objetivo general es formar y concienciar a los trabajadores sobre los peligros y riesgos de presencia de alérgenos identificados en cada etapa de la cadena alimentaria.

Esta formación va dirigida especialmente a los trabajadores afectados por la probabilidad de que estén expuestos a alérgenos (en polvo, líquido, sólido, etc.) en su puesto laboral.

Los trabajadores adquirirán conocimientos sobre los riesgos y medidas preventivas derivados de la gestión de alérgenos, desde el suministro inicial de materias primas hasta la fabricación y el envasado del producto terminado.

CONTENIDO

- Introducción
- Alergias e intolerancias alimentarias y efectos sobre la salud
- Manipulación y características
- Puntos de control
- Gestión de los riesgos alérgicos aplicando análisis de peligros y puntos críticos
- Información al consumidor