

ACCIÓN FORMATIVA	Gestión de alérgenos en PYMES y MICROPYMES del sector agroalimentario
OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> • Concienciar sobre la problemática relacionada con la presencia de alérgenos en alimentos como contaminantes de los mismos dotando de herramientas que ayuden minimizar y prevenir riesgos teniendo en cuenta la normativa alimentaria. • Implementar un sistema de control de alérgenos que permita que los responsables del negocio puedan autogestionar este sistema de control
DESTINATARIOS/AS Y REQUISITOS	Personas empadronadas en Gijón, preferiblemente trabajadores en activo del sector de la hostelería, restauración o industria alimentaria.
DURACIÓN/HORARIO FECHAS DE INICIO-FIN	Fechas de realización: del 6 al 20 de noviembre 1ª semana : de lunes a jueves en horario de 16 a 19,30 2ª semana: de lunes a jueves en horario de 16 a 19,30 3ª semana: lunes 20 de noviembre de 17 a 19 horas
ENTIDAD FORMADORA LUGAR DE IMPARTICIÓN DATOS DE CONTACTO E INFORMACIÓN	FORMACION LABORAL COMUNITARIA C. Poeta Alfonso Camín 2 Bjo Gijón 33209 - Gijón/Xixón Teléfono: 984112560 Correo electrónico: formación@formacionlaboralcomunitaria.es Horario inscripciones: de 9 a 14 y de 15 a 18 horas
PLAZO DE INSCRIPCIÓN	Fin de inscripciones: 27 de octubre de 2017
PROGRAMA	Alergia e intolerancia alimentarias. Definiciones Legislación vigente. Legislación de referencia Alérgenos de declaración obligatoria. Intolerancias: Enfermedad celíaca e intolerancia a la lactosa Sistemas de control y gestión de alérgenos en la industria alimentaria Identificación de alérgenos: presentación de información alimentaria obligatoria a los consumidores Validación de los procesos de limpieza Métodos analíticos y su aplicación: Control de producto terminado Buenas prácticas de gestión de alérgenos en productos no envasados no envasados