



CURSO “**GESTIÓN DE ALÉRGENOS**” *in company*  
(Bonificado por la Fundación Tripartita)



**DIRIGIDO A**

- Empresas alimentarias que desean implantar un “**Plan de Gestión de Alérgenos**”.
- Personal Técnico de Gestión de Calidad y Responsables de Seguridad Alimentaria de la organización, con responsabilidad en la implantación del “Plan de Gestión de Alérgenos”.
- Personal de Dirección y Mandos Intermedios responsables de los recursos de la organización.

**OBJETIVOS**

- Familiarizarse con los requisitos sobre gestión de Alérgenos.
- Aprender a realizar un autodiagnóstico de las instalaciones, para verificar el nivel de adecuación con el plan.
- Orientar sobre la elaboración de la documentación de un Sistema APPCC aplicado a la Gestión de Alérgenos.
- Aplicar los criterios del Sistema APPCC, en la Gestión de Alérgenos.
- Aplicar los conocimientos para verificar el cumplimiento del Sistema APPCC implantado en la empresa, respecto a la Gestión de Alérgenos.
- Participación activa del personal asistente.



CURSO “GESTIÓN DE ALÉRGENOS” *in company*  
(Bonificado por la Fundación Tripartita)



### CONTENIDO DEL CURSO

- Introducción al marco legislativo.
- Clasificación de los Alimentos y Nutrientes.
- Intolerancia y Alergia a los Alimentos.
  - Tipos.
  - Síntomas habituales.
  - Alimentos alergénicos.
- Contaminación de los Alimentos.
  - Contaminación cruzada con Alérgenos.
- Plan de Gestión de Alérgenos.
- Sistema APPCC aplicado a Alérgenos.



### LUGAR DE IMPARTICIÓN, FECHAS, HORARIOS

- En las instalaciones de la empresa.
- Fechas y horarios flexibles, a convenir con la empresa.

### COSTES

- Previo estudio de los contenidos, duración y asistentes.
- Este curso cumple los requisitos para ser **bonificable** a través de la **Fundación Tripartita**.



**CURSO “GESTIÓN DE ALÉRGENOS”** *in company*  
(Bonificado por la Fundación Tripartita)



**ENTIDAD ORGANIZADORA**

**Hilván Consultores, S.L.**, empresa con más de 30 años de experiencia en la implantación, mantenimiento y formación de Sistemas de Seguridad Alimentaria, dispone de un equipo de técnicos expertos, que actúan como tutores del curso, solucionando cualquier cuestión relacionada con la formación o con los trámites para su bonificación.

**PERSONAL DOCENTE**

**Sandra Hernández Puig**

- Diplomada en Ingeniería Técnica Industrial, especialidad Química Industrial por la Universidad Politécnica de Valencia.
- Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad Politécnica de Valencia.
- Consultora y formadora de seguridad alimentaria: RPHT, APPCC y sistemas de gestión (IFS, BRC, ISO 22000, GLOBALGAP) y Gestión de Alérgenos.
- Auditora interna de organizaciones agroalimentarias.
- Dirección de proyectos de implantación y mantenimiento de sistemas de seguridad alimentaria, en importantes empresas del sector agroalimentario.