CONTROL DE ALERGENOS Y OGM'S EN INDUSTRIA ALIMENTARIA

1.- OBJETIVOS DEL CURSO

En los últimos años, la prevalencia de las alergias e intolerancias alimentarias se ha incrementado así como el interés de los consumidores al respecto por ser una cuestión de seguridad alimentaria y salud pública. Sin embargo, aún se considera escaso el conocimiento y la comprensión de la industria acerca de los riesgos de los alimentos alergénicos así como la situación actual en industria alimentaria de los OGM's.

Los objetivos de este curso es dotar al alumno de los conocimientos necesarios para la gestión de alérgenos en industria alimentaria y etiquetado así como sus requisitos en los principales referenciales (BRCGS, IFS).

De igual forma para los organismos genéticamente modificados, principales intereses y aplicaciones en industria alimentaria así como su control de trazabilidad y etiquetado.

2.- PERFIL DEL ALUMNO

Empleados en el sector y personal que desea incorporase a este área laboral. Personal de calidad del sector. Estudiantes en último año de carrera y licenciados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Veterinaria, Biología, técnicos de laboratorio. Trabajadores relacionados con la Calidad en industrias alimentarias. Personal directivo de la Industria Alimentaria.

3.- MODALIDADES:

MODALIDAD	Nº DE HORAS	PRECIO
On-Line	**30**	**210 €**

4.- METODOLOGÍA

Al ser un curso modalidad a On-Line, el participante trabaja con autonomía, gestiona su tiempo y construye su propio itinerario de aprendizaje.

Para realizar la matrícula en el curso el alumno recibirá una ficha de inscripción junto con el número de cuenta.

Tras la recepción de la ficha de inscripción junto con el justificante de pago, el alumno recibe acceso al aula de formación.

Cuando un alumno comienza un curso, se le asigna su tutor correspondiente, así como número de teléfono y e-mail para poder realizar consultas con la mayor celeridad.

Recibido el temario del curso, el alumno procederá al estudio de los temas independientemente y por orden creciente, y tras la finalización de cada uno de ellos cumplimentará el test de evaluación o Actividad que corresponda.

El curso consta de los siguientes contenidos:

PROGRAMA DEL CURSO

BLOQUE I: ALERGENOS

1. **Introducción**
2. **Diferencias entre alergias e intolerancias.**
3. **Bases Legales**
4. **Propiedades implicadas en la alergenicidad de las proteínas**
5. **Métodos analíticos de detección de alérgenos**
6. **Gestión de alérgenos en la Industria Alimentaria**
7. **Etiquetado, presentación y publicidad de los alimentos**
8. **Gestión de alérgenos a nivel global**
9. **Proyecto FaiR (Federación española de industrias de alimentación y bebidas)**
10. **Productos sin gluten. FACE. Método Magneto-Elisa**
11. **Requisitos para el control de alérgenos según IFS y BRCGS**

BLOQUE II: OGM´s

1. **Introducción**
2. **Transgénicos**
3. **Técnicas de manipulación genética**
4. **Aplicaciones agronómicas**
5. **Interés para la Industria Alimentaria**
6. **Trazabilidad de los OGM´s**
7. **Detección, identificación y selección de OGM´s en la cadena de suministro**
8. **Etiquetado de OGM´s**
9. **Requisitos para el control de alérgenos según IFS**
10. **Legislación europea y nacional**

5.- CERTIFICADO / TÍTULO

Se extenderá a las personas que superen las pruebas un Certificado de aprovechamiento del curso de **"CONTROL DE ALERGENOS Y OGM'S EN INDUSTRIA ALIMENTARIA"** por un total de 30 horas lectivas en modalidad On-Line

6.- BONIFICACIONES EN LA FORMACÍÓN:

Somos Centro Organizador autorizado para la tramitación de bonificaciones por actividades formativas ante la Fundae.

Para trabajadores en activo:

- Bonificable para trabajadores en activo a través del Crédito de Formación anual para empresas, por Fundae.
- Imprescindible ser trabajador por cuenta ajena, en activo durante todo el curso. No aplicable a trabajadores autónomos.

Auditar
calidad consultores

FICHA DE SOLICITUD DE CURSO				
CURSO	CONTROL DE ALERGENOS Y OGM'S EN INDUSTRIA ALIMENTARIA	MODALIDAD	ON-LINE	X
			PRESENCIAL	

DATOS DEL PARTICIPANTE			
NOMBRE			
1 ER APELLIDO			
2 O APELLIDO			
Fecha Nacimiento		N.I.F	
DIRECCIÓN			
LOCALIDAD		C.P.	
PROVINCIA			
TELEFONO		MÓVIL	
E-MAIL			

DIRECCIÓN DE ENVÍO DEL MATERIAL DEL CURSO (No cumplimentar si es la misma arriba indicada)			
DIRECCIÓN			
LOCALIDAD		C.P.	
PROVINCIA			
TELEFONO		MÓVIL	
E-MAIL			

DATOS PARA LA FACTURACIÓN			
Razón Social		NIF/CIF	
DIRECCIÓN			
LOCALIDAD		C.P.	
PROVINCIA			

Nivel de Estudios		Área Funcional		Categoría Profesional	
Sin Estudios		Administración		Directivo	
Estudios primarios, EGB o eq		Comercial		Mando Intermedio	
FP I II, ETP, BUP, Bachiller Sup,		Dirección		Técnico	
Arquitecto Tec o Ing Téc		Mantenimiento		Trabajador Baja Cualificación	
Arquitecto, Ingeniero, Licenc, sup		Producción		Trabajador Cualificado	
Otros		Otros		Otros	

Por favor, indíquenos como nos ha conocido:

- ☐ **Publicidad – Dossier publicitario**
- ☐ **Publicidad – Correo electrónico**
- ☐ **Página web**
- ☐ **Buscador de cursos**
- ☐ **Internet**
- ☐ **Empresa**
- ☐ **Amigos**
- ☐ **Otros** _____

FIRMA		FECHA	

A los efectos de los dispuesto en la Ley 15/1999 de Protección de Datos de Carácter Personal, el firmante autoriza la utilización del uso de datos personales contenidos en el presente documento y su tratamiento informatico para la gestión de la Acción Formativa a AUDITAR ALIMENTARIA, S.L., a la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo o cualesquiera personas relacionadas con el Plan Formativo