

**| CURSO PRESENCIAL |**  
**EL ETIQUETADO  
Y LA GESTIÓN DE ALÉRGENOS  
EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

Toledo | 29 de junio de 2015

# EL ETIQUETADO Y LA GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

## ▶ OBJETIVOS

Que los participantes conozcan las actualizaciones legislativas en materia de información al consumidor a través del etiquetado, así como la adquisición de conocimientos para analizar materias primas, procesos y productos y establecer un plan de gestión de alérgenos.

## ▶ DESTINATARIOS

- Técnicos de empresas agroalimentarias.
- Responsabilidad de calidad.
- Estudiantes del área agroalimentaria que deseen adquirir conocimientos en materia de etiquetado y gestión de alérgenos.

## ▶ DESARROLLO

- **Duración:** 6 horas.
- **Fecha:** 29 de junio de 2015.
- **Lugar:** Toledo, Ronda de Buenavista, 15 – 2ª planta
- **Horario:** De 10 a 14h. y de 15:30 a 17:30 h.
- Almuerzo organizado en grupo para los participantes

## ▶ MATERIAL PARA EL ALUMNO

- Manual de contenidos.
- Carpeta y bolígrafo.
- Bloc de notas.

## ▶ CERTIFICACIÓN

Se expedirá un **certificado de participación** a los alumnos que asistan al 100% del curso y la realicen con aprovechamiento.

# | PROGRAMA |

## 1 - ETIQUETADO SEGÚN EL REGLAMENTO (CE) 1169/11

- Objetivos del nuevo Reglamento 1169/2011.
- Principales novedades.
- Responsabilidad y requisitos generales.
- Información alimentaria obligatoria.
- Disposición y colocación de la información alimentaria obligatoria.
- Información alimentaria voluntaria.

## 2 - PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS

- ¿Qué es un alérgeno?
- Aspectos generales del plan de gestión de alérgenos
- Desarrollo del plan de control de alérgenos
- Etiquetado o identificación de alérgenos
- Comprobación del plan de control de alérgenos
- Registro del plan de control de alérgenos

# IMPARTE



**Oliver Serrano Gutiérrez**

Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
ITA. Especialidad en Industrias agrarias y alimentarias

# PATROCINA



PROMUEVE



ORGANIZA

Departamento de **Formación de Cooperativas Agro-alimentarias CLM**



## FORMACIÓN FINANCIADA MEDIANTE EL SISTEMA DE BONIFICACIONES DE LA **FTFE**



Fundación Tripartita  
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Social Europeo  
*El FSE invierte en tu futuro*

### ► INSCRIPCIONES

Es necesario que los interesados remitan la documentación que se indica a la dirección de correo **sromero@sicagroalimentaria.com**

- Modelo de adhesión de agrupación de empresas, firmado y sellado la empresa que se trate.
- Comunicación del curso a la Representación Legal de los Trabajadores, en caso de que la haya.
- Por cada trabajador: Ficha de inscripción de la actividad formativa correspondiente, junto a fotocopia del DNI y cabecero de la última nómina.

### ► COSTE DE LA ACTIVIDAD

Incluye: docencia, material didáctico, almuerzo, certificado y gestión de la bonificación ante la FTFE.

**ASOCIADAS**

100€/participante

**NO ASOCIADAS**

120€/participante

**Todas las empresas, por la cotización en el Régimen General a la Seguridad Social, disponen de un "crédito de formación" anual que se puede destinar para formar a sus trabajadores.** El importe a bonificar dependerá del crédito y tamaño de cada empresa. Las personas que no se bonifiquen recibirán un cargo en cuenta el día anterior al comienzo del curso.

Cancelaciones: en caso de no cancelar la inscripción o realizarla con menos de 72 horas deberá abonar el 100% del importe