OCV
ORGANIZACIÓN COLEGIAL VETERINARIA ESPAÑOLA

GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN EMPRESAS DEL SECTOR ALIMENTARIO

Edición 2

CURSO CON EXPERTO

La industria alimentaria se enfrenta actualmente con el reto de identificar, gestionar y controlar aquellas sustancias que producen alergias e intolerancias. El curso pretende, por un lado, identificar los riesgos asociados con este tipo de sustancias y, por otro, aportar ejemplos prácticos de las herramientas necesarias para acometer su gestión dentro de los sistemas de seguridad alimentaria.

Además, en cumplimiento de la legislación vigente, la transmisión de la información de una forma fidedigna y completa está siendo objeto de seguimiento por parte de las autoridades sanitarias. Se identificarán los aspectos fundamentales de la norma sobre la transmisión de las indicaciones, así como la validación de los procesos como ejes fundamentales en la gestión, control e información sobre los alérgenos en la industria alimentaria.

PVP
40 €

Duración
10 horas

Fecha inicio
16/01/2025

Fecha fin
15/01/2025

OBJETIVOS

- Remarcar los requisitos específicos con relación a las sustancias que producen alergias e intolerancias en función de los productos y los mercados.
- Establecer un sistema de gestión integral de seguridad alimentaria sobre los alérgenos en la industria alimentaria.
- Identificar aspectos de validación de los procesos.
- Establecer los sistemas de transmisión de la información al consumidor: etiquetas y fichas técnicas. Determinar el uso de leyendas como “contiene, puede contener, trazas, etc”.

Autor

ALVARO MATEOS AMANN

Licenciado por la Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid (UCM) en 1992. Fundador de la consultoría A. Mateos Amann & Asociados Consulting Veterinario, que desde 1993 ofrece servicios de asesoramiento a la industria alimentaria en España.

Miembro de la Junta Directiva de la Asociación de Veterinarios Especialistas en Seguridad Alimentaria (AVESA) desde el año 2000 y miembro de la FVE (Federation of Veterinarians of Europe), siendo representante de España en la división Union of European Veterinary Hygienists (UEVH) desde 2008. Miembro desde 2014 del Grupo de Trabajo de Higiene y Seguridad Alimentaria (FS & Q WG) de la FVE, en el que se desarrollan proyectos sobre los nuevos reglamentos UE y otras disposiciones legales.

Experto evaluador de centros de educación veterinaria a nivel europeo (EAEVE/AEEEV). Actual presidente del Colegio Oficial de Veterinarios de Bizkaia del que ha sido miembro de la Junta Ejecutiva desde el año 2011.

Ha sido ponente en numerosos congresos y jornadas relacionadas con la seguridad alimentaria.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Bloque I - Introducción

- **Sustancias que producen alergias e intolerancias – diferencias fundamentales.**
- **Legislación específica nacional y europea. Algunas diferencias con otras legislaciones internacionales.**

Bloque II - Identificación de los riesgos sobre alérgenos asociados en la producción de alimentos a lo largo de las distintas etapas. Proveedores, almacenamiento, fórmulas de producción, fases de procesado y envasado

Bloque III - Sistema de gestión de la seguridad alimentaria. Requerimientos de los sistemas APPCC y requerimientos de las normas de certificación internacionales

Bloque IV - Sistemas de validación

Bloque V - La transmisión de la información al consumidor, el etiquetado de las sustancias alergénicas y las fichas técnicas

** Este programa puede verse modificado para una mejor docencia.*