

**Sesión presencial:** Gestión de alérgenos e intolerancias en la empresa alimentaria

**Sábado 19 de noviembre de 2016**



**Jornada organizada por BTC – UVIC-UCC en el marco de las sesiones presenciales opcionales de la formación del Máster en Calidad y Seguridad Alimentaria, Sistema APPCC.**

## **Programa**

**9:15-9:30h**→ Bienvenida y recepción de los participantes

**9:30-11:00h**→ Ponencia sobre alérgenos e intolerancias en las empresas alimentarias A cargo de Gerard Canals, técnico en seguridad alimentaria de la empresa BTC-CES y profesor del Máster.

**11:00-11:30h**→ Pausa-Café

**11:30-13:00h**→ **Caso práctico.** A cargo de María Marmi, Tècnic en Seguridad Alimentaria de BTC-CES y profesora del Máster en Seguridad Alimentaria.

*El objetivo de la jornada es dar a conocer los principales alérgenos e intolerancias que podemos encontrar en la empresa alimentaria y la gestión a seguir para informar correctamente a los consumidores.*

*La jornada se desarrollará a partir de una parte teórica y una de práctica, esta última enfocada a casos reales a nivel de empresa.*

## **Ubicación**

**Universitat de Vic – Campus Torre dels Frares- Escola Politècnica** C/de la Laura, 13  
<http://www.uvic.cat/es/situacion-geografica>

**Imprescindible confirmar asistencia** a uno de los siguientes mails:

[maria@higienealimentaria.com](mailto:maria@higienealimentaria.com)

[gerard@higienalimentaria.com](mailto:gerard@higienalimentaria.com)