

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

gerard@higienalimentaria.com