



Corso di formazione

Titolo del corso

Gli allergeni e la cross contamination

Destinatari del corso

Il corso è destinato a **responsabili dei sistemi di sicurezza alimentare e della qualità di aziende del settore agroalimentare** che a vario titolo necessitano di gestire alimenti contenenti allergeni.

Obiettivi del corso

Il corso intende fornire ai partecipanti le **informazioni fondamentali per la gestione degli alimenti contenenti allergeni**.

Contenuti

- Patogenesi delle reazioni avverse da alimenti
- Allergie e intolleranze
- Allergie alimentari più comuni, sintomi e diagnosi
- Legislazione ed etichettatura degli allergeni alimentari
- Trasformazione degli alimenti e allergenicità
- Gestione della cross-contamination attraverso l'HACCP

Durata

4 h circa

Attestati

Ai partecipanti al corso sarà rilasciato un attestato di partecipazione

Per informazioni e preventivi

Per richiedere informazioni e preventivi sul corso è possibile compilare l'apposito spazio previsto sul sito www.isevenservizi.it nell'area destinata ai servizi formativi oppure inoltrare una e-mail al seguente indirizzo: info@isevenservizi.it