

Connaître et comprendre les intolérances alimentaires et les allergies ;
découvrir les différences entre ces deux types de maladies ;
acquérir l'enjeu et l'évaluation du risque allergène.



Intolérances alimentaires et allergies

PROGRAMME

Prévalence et incidence des intolérances alimentaires et allergies au cours des dernières décennies

Principaux allergènes chez l'enfant et l'adulte

Prévention : éviction des allergènes

Maîtrise du risque allergène (étiquetage, contamination croisée, traçabilité...)



Le profil des participants

Cadres d'industries agro-alimentaires,
Responsables Qualité ou QHSE,
Ingénieurs R&D, Ingénieurs production,
Professionnels de la restauration collective

Les prérequis

Connaissances scientifiques niveau Bac

Modalités pédagogiques

Apports théoriques et échange d'expérience



Points forts de la formation

Actualiser ses connaissances en matière de sécurité alimentaire



Les profils des intervenants

Carine DELAYRE-ORTHEZ
Enseignant-Chercheur
Immunologie
et Pharmaco-Toxicologie

Tarifs

1 jour (7 heures)

Code formation
SNES 104

350 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants

Date limite d'inscription :
15 jours avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr