

NORMATIVA DE CONTROL DE ALÉRGENOS EN LAS DIFERENTES PROFESIONES

CÓDIGO 14B04C07	AUTOR Celia Combrado	DURACIÓN ESTIMADA 15 h	NIVEL DE FORMACIÓN Medio/Avanzado
---------------------------	--------------------------------	----------------------------------	---

Dirigido a

Manipuladores de Alimentos, Manipuladores de Restauración Colectiva, en colegios, en restaurantes, en residencias de ancianos, Camareros.

Descripción

Con este contenido de curso profesional el alumno aprenderá los conceptos claves en materia de normativa referente a alérgenos y su aplicación a las diferentes profesiones, abarcando aspectos como las buenas prácticas en el proceso, manipulación y producción, la verificación laboratorialmente de la implantación del control de alérgenos, así como la aplicación de la normativa europea referente a la materia.

COMPETENCIAS

1. Definir íntegramente el concepto de alérgeno como peligro químico para poder minimizar su riesgo en la gestión del sistema de autocontrol.
2. Saber inspeccionar internamente los procesos, buenas prácticas de manipulación, buenas prácticas de producción como base para garantizar el cumplimiento de la implantación de los documentos en una empresa y particularmente en la industria y la restauración colectiva.
3. Saber verificar laboratorialmente la implantación del control de alérgenos en una empresa de alimentación para evidenciar la seguridad alimentaria.
4. Aplicar adecuadamente la normativa europea sobre alérgenos en el etiquetado de productos alimenticios para transmitir la información alimentaria al consumidor de manera inequívoca y fehaciente.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Objetivos)

1. Conocer que es un alérgeno y las consecuencias de su ingesta en un comensal alérgico o intolerante.
2. Ejecutar el análisis de peligros en una appcc como medida de control de los alérgenos.
3. Inspecciones internas, la herramienta más eficaz de control en los procesos donde intervienen los alérgenos.
4. Desarrollar un Plan analítico eficaz como herramienta de control de alérgenos. Verificación VS Liberalización.
5. Aplicar la legislación vigente a las diversas casuísticas de las empresas de alimentación.
6. Aplicar la legislación vigente cumpliendo el principio de precaución.
7. A la hora de exportar, conocer el etiquetado del país de destino para cumplir tanto con la

NORMATIVA DE CONTROL DE ALÉRGENOS EN LAS DIFERENTES PROFESIONES

legislación de alérgenos como con la de especificación de cliente.

CONTENIDOS

Unidad 1. Introducción a la normativa de alérgenos.

1. Definición de alérgeno.
2. La ingesta de un alérgeno. Diferencia entre intolerancias alimentaria y alergias. Consecuencias.
3. Análisis de peligros en el sistema APPCC. Peligro químico.

Unidad 2. Inspección interna.

1. Inspecciones internas, la herramienta más eficaz de control en los procesos dónde intervienen los alérgenos y otros puntos a controlar en la seguridad alimentaria.

Unidad 3. Verificación.

1. Verificación vs Liberación del producto.
 - 1.1 Diferencia entre los conceptos de verificación y liberalización de producto o proceso.
 - 1.2 ¿Para qué es útil un concepto u otro?
2. Verificación interna vs verificación externa.
 - 2.1 ¿Hasta dónde llega el alcance de una verificación interna?
 - 2.2 ¿Una verificación externa es realmente eficaz?
3. Verificación de limpiezas intermedias.
 - 3.1 ¿Son realmente eficaces las limpiezas intermedias?
 - 3.2 ¿Cómo podemos dar la conformidad de pasar de un proceso a otro?
4. Verificación limpieza final de producción.
 - 4.1 ¿Son realmente eficaces las limpiezas diseñadas en el prerrequisito de higiene?
 - 4.2 ¿Se ejecutan de manera correcta?

Unidad 4. Normativa Europea.

1. Legislación europea base vigente.
2. Aplicación legislación vigente cumpliendo el principio de precaución.
3. Alérgenos en la exportación. País de destino.