

PLAN DE CONTROL DE ALÉRGENOS

- 1. Nivel/etapa al que se dirige la actividad:**
Dirigido a los establecimientos (bares, restaurantes, empresas elaboración alimentos...) tienen que adaptarse obligatoriamente al reglamento en Diciembre de 2014.
- 2. Horas de duración:**
15 horas. El alumno dispone de dos meses para la realización del curso desde que recibes las claves de acceso a la Plataforma de Formación.
- 3. Número máximo de participantes:**
ON.LINE La atención al alumno será mayoritariamente a través de la plataforma del curso virtual, utilizando los foros de que dispone. También existe la posibilidad de contactar con el equipo docente de forma telefónica, o por correo electrónico y Skype.
- 4. Criterios de evaluación y calificación:**
Al final del curso se hacen unas sencillas pruebas de evaluación. La empresa de formación emite un certificado que se puede descargar online en el momento y que tiene toda la validez legal.

OBJETIVOS:

Implantar un plan de control de alérgenos para adaptar nuestra empresa al Reglamento UE nº 1169/2011.

La alergia a los alimentos es un problema de salud pública en auge que afecta a más de 17 millones de personas sólo en Europa. Tres millones y medio de los europeos que la padecen son menores de 25 años y el aumento más abrupto de las alergias alimentarias ocurre en los niños y la gente joven. Además, el número de reacciones alérgicas graves y que potencialmente amenazan la vida (anafilaxia) debidas a la alergia a los alimentos y que ocurren en los niños también está aumentando., se sigue recomendando renovar, como máximo, cada 4 – 5 años.

CONTENIDOS:

1 ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

- 1.1. INTRODUCCIÓN
- 1.2. ALERGIA ALIMENTARIA
- 1.3. INTOLERANCIA ALIMENTARIA
- 1.4. DIFERENCIAS ENTRE ALERGIA E INTOLERANCIA ALIMENTARIA
- 1.5. ALIMENTOS QUE DESENCADENAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS

2 PROCESOS DE GESTIÓN DE RIESGOS

1. INTRODUCCIÓN
2. GESTIÓN DE RIESGOS POTENCIALES

3 PRINCIPIOS DE LIMPIEZA PARA EL CONTROL DE ALÉRGENOS

1. LIMPIEZA EN EL LUGAR DE TRABAJO
2. MÉTODOS DE LIMPIEZA
3. VALIDACIÓN Y VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA

4 ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS

1. EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS
2. PRESENCIA EN LOS ALIMENTOS DE SUSTANCIAS SUSCEPTIBLES DE CAUSAR ALERGIAS E INTOLERANCIAS
3. SUSTANCIAS QUE PUEDEN PROVOCAN ALERGIAS E INTOLERANCIAS
4. PREVENCIÓN EN EL COCINADO Y EN EL CONSUMO DE ALIMENTOS
5. NORMATIVA ALIMENTOS SIN GLUTEN
6. NORMATIVA ALIMENTOS SIN LACTOSA

5 MÉTODOS ANALÍTICOS

1. TEST ANALÍTICOS PARA EL CONTROL DE CALIDAD
2. LABORATORIOS DE ANÁLISIS

6 ANÁLISIS Y GESTIÓN DE RIESGOS DE ALÉRGENOS

1. ANÁLISIS Y GESTIÓN DEL RIESGO
2. CARACTERIZACIÓN DEL RIESGO DE ALÉRGENOS
3. ETAPAS DEL ANÁLISIS DE RIESGOS APPCC
4. PRINCIPIOS BÁSICOS EN LA GESTIÓN DE RIESGOS