

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Normativa de Control de Alérgenos y Etiquetado en la Industria, la Restauración y Cocinas Centrales

**Duración:** 60h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

Con este contenido de curso profesional el alumno aprenderá los conceptos claves en materia de normativa referente control y etiquetado de alérgenos en la industria, la restauración y cocinas centrales, abarcando aspectos como las buenas prácticas en el proceso, manipulación y producción, el almacenamiento y documentación adjunta de los alérgenos, la verificación laboratorialmente de la implantación del control de alérgenos, así como la aplicación de la normativa europea referente a la materia.

### Contenido

**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** - Zonas de almacenamiento.

1. Los alérgenos en la legislación europea y su cuantificación en los que procede.
2. Documentos de autocontrol.
  - 2.1. Documentos externos: Fichas técnicas de proveedores y etiquetado de proveedores.
  - 2.2. Documentos internos: Fichas técnicas internas y etiquetado de producto intermedio y producto final.
  - 2.3. Almacenamiento en todas las fases.
  - 2.4. Planograma y/o flujograma de alérgenos.

**Unidad 3** - El control documental de los alérgenos.

1. Desarrollar los documentos del sistema APPCC para el control de los alérgenos.
  - 1.1. Principios generales.
  - 1.2. Constitución del equipo responsable.
  - 1.3. Descripción de las instalaciones.
  - 1.4. Descripción de los productos.
  - 1.5. Diagramas de flujo.
  - 1.6. Descripción de los procedimientos de elaboración.
  - 1.7. Análisis de los peligros.
  - 1.8. Determinación de PCC's.
  - 1.9. Cuadros de gestión.
  - 1.10. Sistemas de gestión documental.
  - 1.11. Verificación.

2. Diferentes nombres para un mismo fin. El control documental de los alérgenos.

**Unidad 4** - 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 5** - 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 6** - Normativa Europea.

1. Legislación europea base vigente.

2. Aplicación legislación vigente cumpliendo el principio de precaución.

3. Alérgenos en la exportación. País de destino.