

OBJETIVOS

Adquirir los conocimientos necesarios para el control, etiquetado y manipulación de alérgenos en la hostelería e industria alimentaria

CONTENIDOS:

INTRODUCCIÓN

TEMA 1: ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

1.1 ¿Qué son las alergias y las intolerancias alimentarias? Mecanismo de los procesos que desarrollan en el organismo. ¿Qué es un alérgeno?

1.2 Principales alérgenos, alergias alimentarias y principales intolerancias alimentarias

Resumen

Autoevaluación

TEMA 2: GESTIÓN DE LOS RIESGOS POTENCIALES DE LOS ALIMENTOS ALÉRGENOS

2.1 Introducción a la gestión de riesgos

2.2 Gestión de riesgos alérgicos

2.2.1 Gestión del personal

2.2.2 Gestión de los proveedores y las materias primas

2.2.3 Gestión de las formulaciones

2.2.4 Gestión de instalaciones y equipo

2.2.5 Gestión de producción y fabricación

2.2.6 Documentación y registro del riesgo

Resumen

Autoevaluación

TEMA 3: BUENAS PRÁCTICAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CON ALÉRGENOS

3.1 Definición de “buenas prácticas de fabricación”. Introducción al concepto.

3.2 Directrices para unas buenas prácticas de fabricación en la restauración

Resumen

Autoevaluación

TEMA 4: MÉTODOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS E INSTALACIONES

4.1 Introducción a la limpieza y desinfección en la industria alimentaria. Plan de limpieza en relación a los ingredientes alérgenos

4.2 Principios de la limpieza y métodos de limpieza

4.3 Validación y verificación de la limpieza. Directrices para la validación

4.4 Limpieza aplicada a los equipos e instalaciones en contacto con ingredientes alérgenos

Resumen

Autoevaluación

TEMA 5: MÉTODOS ANALÍTICOS

5.1 Introducción a los métodos de análisis. Justificación para detección de alérgenos

5.2 Descripción de las técnicas de análisis. Fundamento de las pruebas

Resumen

Autoevaluación

TEMA 6: NORMAS DE ETIQUETADO EN RELACIÓN A LOS ALÉRGENOS

6.1 Introducción al etiquetado de productos. Relación en materia de alérgeno

6.2 Normativa vigente: Reglamento (EU) 1169/2011

Resumen

Autoevaluación

TEMA 7: CONTROL DE ALÉRGENOS

7.1 Protocolo de actuación frente a la aparición de un alérgeno en nuestra cadena de fabricación

7.2 ¿Cómo evitar la contaminación cruzada?

Resumen

Autoevaluación

TEMA 8: ASISTENCIA A UN ALÉRGICO ALIMENTARIO

8.1 Introducción a la asistencia médica por un alérgeno alimentario

8.2 Síntomas de un alérgico alimentario

8.3 Protocolo de actuación para asistir a un alérgico alimentario

Resumen

Autoevaluación