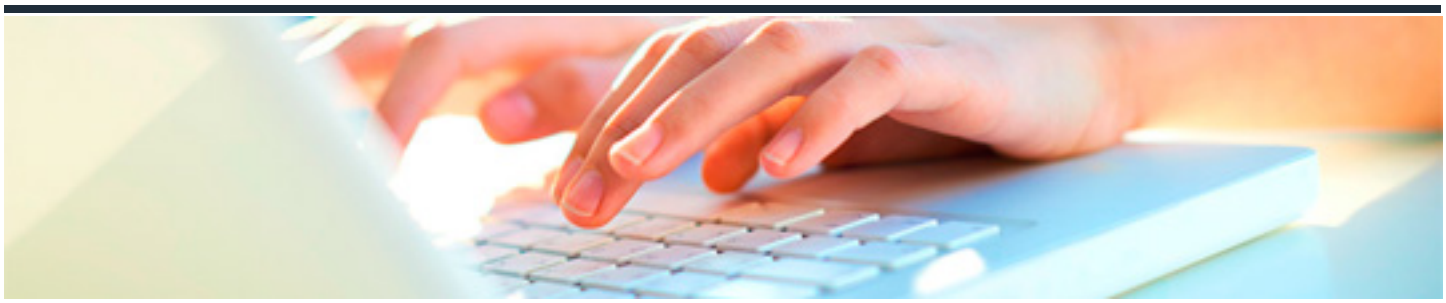
ideados
FORMACIÓN



NORMATIVA DE CONTROL DE ALÉRGENOS EN LA FABRICACIÓN, COCINADO Y LIMPIEZA

DURACIÓN: 10 horas	CRÉDITOS ECTS: 0

OBJETIVOS

- Conocer que es un alérgeno y las consecuencias de su ingesta en un comensal alérgico o intolerante.
- Ejecutar el análisis de peligros en una APPCC como medida de control de los alérgenos.
- Localizar a los alérgenos en la zona de producción.
- Detectar las contaminaciones cruzadas con las herramientas control de los flujos.
- Desarrollar un Plan analítico eficaz como herramienta de control de alérgenos. Verificación VS
- Liberalización.

PROGRAMA CONTENIDOS

1. INTRODUCCIÓN A LA NORMATIVA DE ALÉRGENOS

1.1. Definición de alérgeno.

1.2. La ingesta de un alérgeno. Diferencia entre intolerancias alimentaria y alergias. Consecuencias.

1.3. Análisis de peligros en el sistema APPCC. Peligro químico.

2. ZONAS DE ALMACENAMIENTO

2.1. Los alérgenos en la legislación europea y su cuantificación en los que procede.

2.2. Documentos de autocontrol.

2.2.1 Documentos externos: Fichas técnicas de proveedores y etiquetado de proveedores.

2.2.2 Documentos internos: Fichas técnicas internas y etiquetado de producto intermedio y producto final.

2.2.3 Almacenamiento en todas las fases.

2.2.4 Planograma y/o flujograma de alérgenos.

3. VERIFICACIÓN

3.1. Verificación vs Liberación del producto.

3.1.1 Diferencia entre los conceptos de verificación y liberalización de producto o proceso.

3.1.2 ¿Para qué es útil un concepto u otro?

3.2. Verificación interna vs verificación externa.

3.2.1 ¿Hasta dónde llega el alcance de una verificación interna?

3.2.2 ¿Una verificación externa es realmente eficaz?

3.3. Verificación de limpiezas intermedias.

3.3.1 ¿Son realmente eficaces las limpiezas intermedias?

3.3.2 ¿Cómo podemos dar la conformidad de pasar de un proceso a otro?

3.4. Verificación limpieza final de producción.

3.4.1 ¿Son realmente eficaces las limpiezas diseñadas en el prerrequisito de higiene?

3.4.2 ¿Se ejecutan de manera correcta?