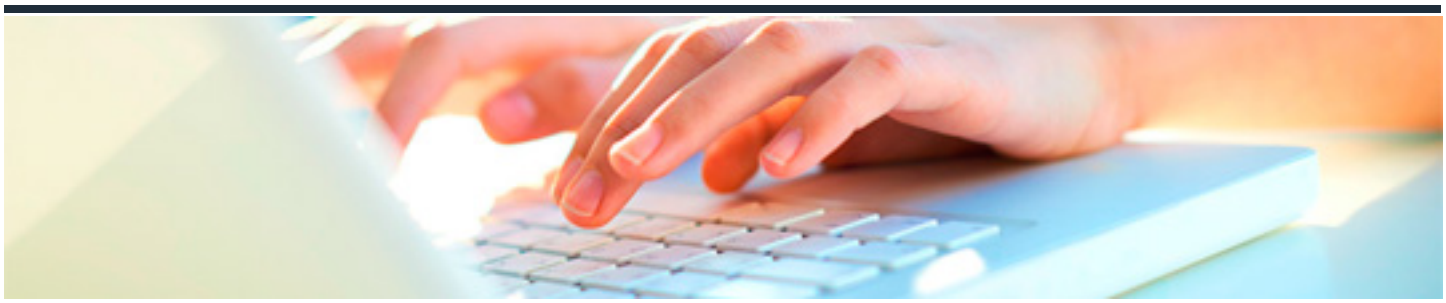
ideados
FORMACIÓN



NORMATIVA DE CONTROL DE ALÉRGENOS EN LAS DIFERENTES PROFESIONES

DURACIÓN: 15 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. Inspecciones internas, la herramienta más eficaz de control en los procesos donde intervienen los alérgenos.
- Desarrollar un Plan analítico eficaz como herramienta de control de alérgenos. Verificación VS Liberalización.
- Aplicar la legislación vigente a las diversas casuísticas de las empresas de alimentación.
- Aplicar la legislación vigente cumpliendo el principio de precaución.
- A la hora de exportar, conocer el etiquetado del país de destino para cumplir tanto con la legislación de alérgenos como con la de especificación de cliente.

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. INSPECCIÓN INTERNA

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

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?

4. NORMATIVA EUROPEA

4.1. Legislación europea base vigente.

4.2. Aplicación legislación vigente cumpliendo el principio de precaución.

4.3. Alérgenos en la exportación. País de destino.