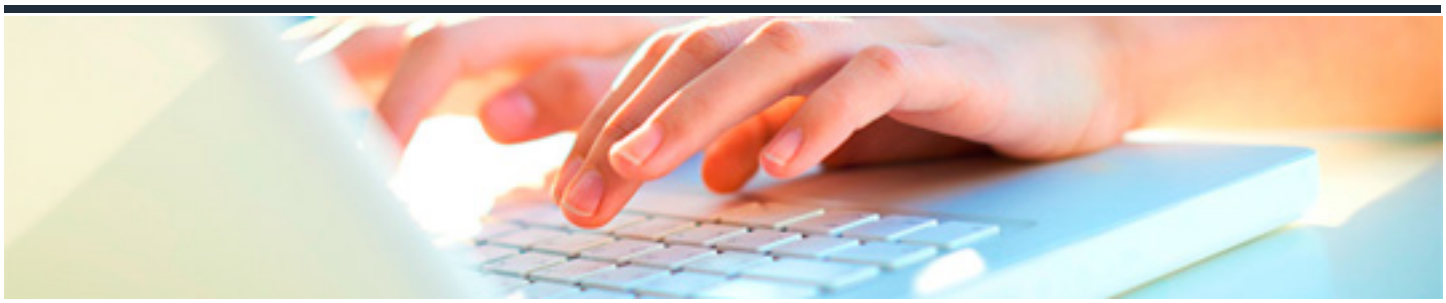
ideados FORMACIÓN



NORMATIVA DE CONTROL DE ALÉRGENOS Y ETIQUETADO EN LA INDUSTRIA, LA RESTAURACIÓN Y COCINAS CENTRALES

DURACIÓN: 20 horas	CRÉDITOS ECTS: 0

OBJETIVOS

- Conocer que es unalérgenos 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 los documentos del sistema APPCC para el 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.

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. EL CONTROL DOCUMENTAL DE LOS ALÉRGENOS

3.1. Desarrollar los documentos del sistema APPCC para el control de los alérgenos.

3.1.1 Principios generales.

3.1.2 Constitución del equipo responsable.

3.1.3 Descripción de las instalaciones.

3.1.4 Descripción de los productos.

3.1.5 Diagramas de flujo.

3.1.6 Descripción de los procedimientos de elaboración.

3.1.7 Análisis de los peligros.

3.1.8 Determinación de PCC´s.

3.1.9 Cuadros de gestión.

3.1.10 Sistemas de gestión documental.

3.1.11 Verificación.

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

4. INSPECCIÓN INTERNA

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

5. VERIFICACIÓN

5.1. Verificación vs Liberación del producto.

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

5.1.2 ¿Para qué es útil un concepto u otro?

5.2. Verificación interna vs verificación externa.

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

5.2.2 ¿Una verificación externa es realmente eficaz?

5.3. Verificación de limpiezas intermedias.

5.3.1 ¿Son realmente eficaces las limpiezas intermedias?

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

5.4. Verificación limpieza final de producción.

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

5.4.2 ¿Se ejecutan de manera correcta?

6. NORMATIVA EUROPEA

6.1. Legislación europea base vigente.

6.2. Aplicación legislación vigente cumpliendo el principio de precaución.

6.3. Alérgenos en la exportación. País de destino.