

NORMATIVA DE CONTROL DE ALÉRGENOS EN LAS DIFERENTES PROFESIONES



Área: Sin clasificar
Modalidad: Teleformación
Duración: 20 h
Precio: 140.00€

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

1. Conocer que es un alérgeno y las consecuencias de su ingesta en un comensal alérgico o intolerante. 2. Ejecutar el análisis de peligros en una appcc como medida de control de los alérgenos. 3. Inspecciones internas, la herramienta más eficaz de control en los procesos donde intervienen los alérgenos. 4. Desarrollar un Plan analítico eficaz como herramienta de control de alérgenos. Verificación VS Liberalización. 5. Aplicar la legislación vigente a las diversas casuísticas de las empresas de alimentación. 6. Aplicar la legislación vigente cumpliendo el principio de precaución. 7. 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.

CONTENIDOS

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. 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 3. 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 4. Normativa Europea. 1. Legislación europea base vigente. 2. Aplicación legislación vigente cumpliendo el principio de precaución. 3. Alérgenos en la exportación. País de destino.

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el

aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 8 o superior, Mozilla Firefox 52 o superior o Google Chrome 49 o superior. Todos ellos tienen que tener habilitadas las cookies y JavaScript.
- Resolución de pantalla de 1024x768 y 32 bits de color o superior.