



SEGURIDAD ALIMENTARIA

Duración: 20 horas

Metodología: Online

Financiación: Bonificable

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

Descripción

Este curso de Normativa de control de alérgenos y etiquetado en la industria, la restauración y cocinas centrales proporciona una formación práctica para identificar, controlar y documentar correctamente los alérgenos a lo largo del proceso productivo, aplicando el sistema APPCC, las inspecciones internas y la normativa europea vigente para garantizar la seguridad alimentaria y un etiquetado adecuado.

Objetivos

- » Conocer que es un alérgico 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

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?

Programa

- 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.