



SEGURIDAD ALIMENTARIA

Duración: 15 horas

Metodología: Online

Financiación: Bonificable

NORMATIVA DE CONTROL DE ALÉRGENOS EN LAS DIFERENTES PROFESIONES

Descripción

Este curso de Normativa de control de alérgenos en las diferentes profesiones ofrece una visión práctica y actualizada para identificar, controlar y verificar los alérgenos en el ámbito alimentario, aplicando el sistema APPCC y la legislación vigente para garantizar la seguridad del consumidor y el cumplimiento normativo.

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

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.