

NORMATIVA DECONTROL DE ALÉRGENOS EN LA FABRICACIÓN, COCINADO Y LIMPIEZA

CÓDIGO 14B04C06	AUTOR Celia Combrado	DURACIÓN ESTIMADA 10 h	NIVEL DE FORMACIÓN Medio/Avanzado
---------------------------	--------------------------------	----------------------------------	---

Dirigido a

Todos los miembros de un Departamento de Calidad, Gerentes, Jefes de Producción y Jefes de Mantenimiento, Responsables de Cocinas, Responsables de Restauración Colectivas, Caterin, Todos los miembros de un Departamento de I+D+I, Jefes o Encargados de Sección, Responsables de Centros de Limpieza y Operarios de Limpieza en instalaciones donde se trabaje con alimentos.

Descripción

Con este contenido de curso profesional el alumno aprenderá los conceptos claves en materia de normativa referente a alérgenos en aspectos relacionados con la fabricación, cocinado y limpieza, así como con el almacenamiento de los alimentos.

COMPETENCIAS

1. Definir íntegramente el concepto de alérgeno como peligro químico para poder minimizar su riesgo en la gestión del sistema de autocontrol.
2. Saber localizar exactamente las zonas de almacenamiento de los alérgenos en las zonas de producción como base de su control integral.
3. Saber verificar laboratorialmente la implantación del control de alérgenos en una empresa de alimentación para evidenciar la seguridad alimentaria.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Objetivos)

1. Conocer que es unalérgenos 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. Localizar a los alérgenos en la zona de producción.
4. Detectar las contaminaciones cruzadas con las herramientas control de los flujos.
5. Desarrollar un Plan analítico eficaz como herramienta de control de alérgenos. Verificación VS Liberalización.

NORMATIVA DECONTROL DE ALÉRGENOS EN LA FABRICACIÓN, COCINADO Y LIMPIEZA**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. Zonas de almacenamiento.

1. Los alérgenos en la legislación europea y su cuantificación en los que procede.
2. Documentos de autocontrol.
 - 2.1 Documentos externos: Fichas técnicas de proveedores y etiquetado de proveedores.
 - 2.2 Documentos internos: Fichas técnicas internas y etiquetado de producto intermedio y producto final.
 - 2.3 Almacenamiento en todas las fases.
 - 2.4 Planograma y/o flujograma de alérgenos.

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 prerequisite de higiene?
 - 4.2 ¿Se ejecutan de manera correcta?