

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

CÓDIGO 14B04C02	AUTOR Celia Combrado	DURACIÓN ESTIMADA 20 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, Manipuladores de Restaruacion, Manipuladores de Sala de Colectividades, Manipuladores de Comedores Escolares, Manipuladores de Hospitales, Manipuladores de Residencias de Ancianos.

Descripción

Con este contenido de curso profesional el alumno aprenderá los conceptos claves en materia de normativa referente control y etiquetado de alérgenos en la industria, la restauración y cocinas centrales, abarcando aspectos como las buenas prácticas en el proceso, manipulación y producción, el almacenamiento y documentación adjunta de los alérgenos, la verificación laboratorialmente de la implantación del control de alérgenos, así como la aplicación de la normativa europea referente a la materia.

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 generar e implantar eficazmente los documentos de control de los alérgenos en el sistema appcc de una empresa de alimentación para cumplir la legislación vigente.
4. Saber inspeccionar internamente los procesos, buenas prácticas de manipulación, buenas prácticas de producción como base para garantizar el cumplimiento de la implantación de los documentos en una empresa y particularmente en la industria y la restauración colectiva.
5. Saber verificar laboratorialmente la implantación del control de alérgenos en una empresa de alimentación para evidenciar la seguridad alimentaria.
6. Aplicar adecuadamente la normativa europea sobre alérgenos en el etiquetado de productos alimenticios para transmitir la información alimentaria al consumidor de manera inequívoca y fehaciente.

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

CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Objetivos)

1. Conocer que es un alérgico 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 los documentos del sistema APPCC para el control de los alérgenos.
6. Inspecciones internas, la herramienta más eficaz de control en los procesos donde intervienen los alérgenos.
7. Desarrollar un Plan analítico eficaz como herramienta de control de alérgenos. Verificación VS Liberalización.

CONTENIDOS

Unidad 1. Introducción a la normativa de alérgenos.

1. Definición de alérgico.
2. La ingesta de un alérgico. 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. El control documental de los alérgenos.

1. Desarrollar los documentos del sistema APPCC para el control de los alérgenos.
 - 1.1 Principios generales.
 - 1.2 Constitución del equipo responsable.
 - 1.3 Descripción de las instalaciones.
 - 1.4 Descripción de los productos.
 - 1.5 Diagramas de flujo.
 - 1.6 Descripción de los procedimientos de elaboración.
 - 1.7 Análisis de los peligros.
 - 1.8 Determinación de PCC's.
 - 1.9 Cuadros de gestión.
 - 1.10 Sistemas de gestión documental.
 - 1.11 Verificación.
2. Diferentes nombres para un mismo fin. El control documental de los alérgenos.

Unidad 4. Inspección interna.

1. Inspecciones internas, la herramienta más eficaz de control en los procesos dónde

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

intervienen los alérgenos y otros puntos a controlar en la seguridad alimentaria.

Unidad 5. 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 6. Normativa Europea.

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