Ficha de la Acción Formativa | Ref. **6143**

CURSO DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

ONLINE

Duración: 10 H	**Horas presenciales:** 0 H	**Horas online:** 10 H

Familia: INDUSTRIA
Área: NO PRL

Dirigido a:
- Trabajadores, personas desempleadas, autónomos, personal de dirección, etc. que deseen adquirir, mejorar o afianzar los conocimientos teórico-prácticos relacionados con su puesto de trabajo o su pasada, presente o futura trayectoria laboral, con una formación académica acorde con las exigencias requeridas para realizar la acción formativa con aprovechamiento.

Objetivos:
Debido a la nueva normativa vigente en materia de control de alérgenos, así como su obligado cumplimiento, todos los profesionales de la industria alimentaria deberán informase y aplicar las medidas y planes de seguridad para el control de alérgenos en los alimentos. A través de este pack de materiales didácticos el alumnado podrá garantizar la continuidad de la formación actualizada y coordinada que permita que los profesionales de la industria alimentaria, en materia de tratamiento y manipulación de alimentos, apliquen el protocolo establecido en el nuevo reglamento Europeo 1169/2011 sobre la gestión y el control de alérgenos, en la información suministrada al consumidor.

Metodología:
Metodología basada en la realización de la formación a través de una plataforma de teleformación o e-learning, permitiendo al alumn@ interactuar con el tutor/a, a través de tutorías personalizadas y otras herramientas como chat, foros, etc., desde un desarrollo planificado y sistematizado de la acción formativa, permitiendo al alumno realizar la formación desde cualquier lugar y a en todas las franjas horarias, evitando así desplazamientos pudiendo conciliar vida familiar y laboral. El contenido se basa en paquetes SCORM, vídeos, actividades, exámenes, etc.

Contenidos:
UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTOLERANCIA Y ALERGIA A LOS ALIMENTOS
1. Definiciones
2. Intolerancia a los alimentos
3. - Tipos de intolerancia a los alimentos
4. - Condiciones clínicas relacionadas con la intolerancia alimentaría
5. Alergias alimentarias

6. - Datos generales
7. - Síntomas
8. - Diagnóstico de la alergia a los alimentos
9. - Síntomas más habituales de las alergias
10. - Situaciones de riesgo
11. - Ideas sobre el tratamiento de alergias
12. - Tratamiento de alergia a los alimentos
13. - Alimentos alergénicos
14. Intolerancia al gluten

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS. LA CONTAMINACIÓN CRUZADA CON ALÉRGENOS

1. Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
2. Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
3. - Alteración alimentaria
4. - Contaminación alimentaria
5. Origen de la contaminación de los alimentos
6. Contaminación cruzada con alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. LA IMPORTANCIA DEL REGLAMENTO

1. Principios del control de alérgenos
2. Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
3. - Principales novedades
4. - Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias
5. Nuevas normas
6. - Cómo facilitar la información al consumidor
7. Legislación aplicable al control de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Introducción a la seguridad alimentaria
2. - ¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?
3. La cadena alimentaria: ¿del campo a la mesa¿
4. ¿Qué se entiende por trazabilidad?
5. - Responsabilidades

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y BUENAS PRÁCTICAS

1. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos
2. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos
3. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos
4. Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria
5. - Componentes del etiquetado del producto envasado
6. - Alimentos envasados por los titulares de los establecimientos de venta al por menor
7. - Alimentos sin envasar
8. Uniformes
9. Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo
10. - Alimentos de alto riesgo

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SISTEMA APPCC

1. Introducción
2. ¿Qué es el sistema APPCC?
3. Principios del sistema APPCC
4. Razones para implantar un sistema APPCC
5. El sistema APPCC aplicado al control de alérgenos