








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 informarse 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 alimentaria 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