



Prerrequisitos: GESTIÓN DE ALÉRGENOS

OBJETIVOS

Los alumnos aprenderán el concepto de contaminante químico alérgeno, sus fuentes biológicas y su gestión para evitar la contaminación cruzada y la adecuada manipulación por parte de los manipuladores y otras personas que formen parte de la higiene de las instalaciones/equipos/útiles.

DIRIGIDO A

Personal encargado del desarrollo e implementación de los prerrequisitos. Personal involucrado directa o indirectamente en la gestión de alérgenos de una industria alimentaria.

DOCENCIAS / TUTORÍAS

Técnic@ en Estandar, gestión Alimentaria.

MODALIDAD

Online

DURACIÓN Y FECHAS

20 horas

CERTIFICADO

Al finalizar el curso, los alumnos que hayan completado la asistencia y superen el test de formación recibirán el certificado del curso.

CONTENIDOS

I. INTRODUCCIÓN A LAS ALERGIAS ALIMENTARIAS

- Conceptos básicos
- Reacción alérgica

II. ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

- Origen de los alérgenos y reacciones cruzadas.
- Alérgenos y sustancias que causan intolerancia.

III. LEGISLACIÓN

- Legislación asociada a alérgenos.
- Ausencia o presencia reducida de gluten.
- Federación española de asociaciones de celíacos de España (FACE) y la espiga barrida y el sistema de licencia europeo (ELS).

IV. PLAN DE CONTROL DE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

- Diseño de producto
- Identificación de alérgenos en instalaciones
- Materias primas y proveedores
- Prevención de contaminación cruzada
- Pautas correctas de manipulación
- Limpieza y desinfección
- Plan de trazabilidad
- Formación y capacitación del personal
- Validación y verificación

V. MÉTODOS DE ANÁLISIS PARA DETECCIÓN DE ALÉRGENOS

- Métodos de detección de alérgenos
- Validación métodos análisis alérgenos