

Extremar la fabricación y/o el despacho de productos alimenticios en base a posibles intolerancias o alergias de los comensales de un establecimiento de alimentación

Modalidad: curso e-Learning Duración: 25 horas

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

OBJETIVOS

Con este contenido de curso profesional el alumnado aprenderá los conceptos claves en materia de normativa referente a alérgenos en aspectos relacionados con la fabricación, cocinado, limpieza y almacenamiento de los alimentos. Además de las distintas peculiaridades de los procesos de elaboración y despacho de productos alimenticios según las características de los comercios al por menor.

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. 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. Normativa Europea
 - 1. Legislación europea base vigente
 - 2. Aplicación legislación vigente cumpliendo el principio de precaución
 - 3. Alérgenos en la exportación. País de destino
- Unidad 5. Definición y sistema de autocontrol
 - 1. Conocer la diferencia entre intolerancia y alergia
 - 1.1 Principal causante de las alergias alimentarias
 - 2. Los alérgenos en la legislación europea
 - 3. El sistema de autocontrol en la empresa en base a las buenas prácticas de manipulación y producción focalizando en el control de alérgenos
 - 3.1 Tipos de peligros químicos que podemos encontrar en las industrias
 - 4. Elementos para el diseño e implantación de planes de prácticas correctas de higiene
 - 4.1 Buenas prácticas de manipulación y Elaboración o producción
- Unidad 6. Documentación del autocontrol.
 - 1. Ficha del alumno.
 - 2. Protocolo de identificación de comensales alérgicos e intolerantes.
 - 3. Protocolo de emergencia en caso de ingesta de un alérgeno por un comensal alérgico o intolerante.
- Unidad 7. Elaboración y Despacho de Productos Alimenticios
 - 1. Introducción
 - 2. Las zonas de degustación en el comercio al por menor
 - 2.1 Características de la zona de degustación
 - 2.2 Degustaciones gratuitas
 - 2.3 Principio precautorio ante intolerancia o alergias de los comensales de las degustaciones u otra ingestas
 - 3. Identificación de los productos elaborados en el comercio al por menor
 - 3.1 Etiquetado de los productos alimenticios en los comercios al por menor
 - 3.2 Presentación de los productos elaborados en el comercio al por menor de elaboración propia
 - 4. Responsabilidades de los operadores de máquinas expendedoras

5. Suministro directo de alimentos preparados en locales utilizados principalmente como vivienda privada

5.1 Principios generales de cumplimiento de los alimentos preparados en vivienda privada

5.2 Particularidades del proceso de elaboración de alimentos en una vivienda privada

6. Acceso de animales a los establecimientos de comercio al por menor

6.1 Prohibiciones

6.2 Accesos permitidos

7. Establecimientos con perros o gatos propios destinados a interactuar con la clientela

8. Donación de alimentos

9. Alimentos con defectos que no afectan a su seguridad alimentaria

10. Empleo de recipientes reutilizables aptos para el contacto con alimentos