

CURSO DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (ONLINE)

LOS 14 ALÉRGENOS QUE DEBERÁS INFORMAR CON LA NUEVA LEY



133,00 € - 180,00 €

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 curso 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.

Categorías: [Industrias Alimentarias](#) |

INFORMACIÓN

Duración	20 h
Modalidad	Online

Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
Precio	Particular, Empresa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

MÓDULO 1. GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LOS ALIMENTOS

Conceptos relacionados con la alimentación

Clasificación de los alimentos

- Según su función
- Según su descripción

Clasificación de nutrientes

- Nutrientes energéticos (combustible)
- Nutrientes plásticos (constructivos)
- Nutrientes reguladores (biocatalizadores)

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INTOLERANCIA Y ALERGIA A LOS ALIMENTOS

Definiciones

Intolerancia a los alimentos

- Tipos de intolerancia a los alimentos
- Condiciones clínicas relacionadas con la intolerancia alimentaría

Alergias alimentarias

- Datos generales
- Síntomas
- Diagnóstico de la alergia a los alimentos
- Síntomas más habituales de las alergias
- Situaciones de riesgo
- Ideas sobre el tratamiento de alergias
- Tratamiento de alergia a los alimentos

- Alimentos alergénicos

Intolerancia al gluten

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS. LA CONTAMINACIÓN CRUZADA CON ALÉRGENOS

Concepto de contaminación y alteración de los alimentos

Causas de la alteración y contaminación de los alimentos

- Alteración alimentaria

- Contaminación alimentaria

Origen de la contaminación de los alimentos

Contaminación cruzada con alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. LA IMPORTANCIA DEL REGLAMENTO

Principios del control de alérgenos

Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

- Principales novedades

- Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias

Nuevas normas

- Cómo facilitar la información al consumidor

Legislación aplicable al control de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD ALIMENTARIA

Introducción a la seguridad alimentaria

- ¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?

La cadena alimentaria: “del campo a la mesa”

¿Qué se entiende por trazabilidad?

- Responsabilidades

UNIDAD DIDÁCTICA 6. MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y BUENAS PRÁCTICAS

Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos

Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos

Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos

Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria

- Componentes del etiquetado del producto envasado

- Alimentos envasados por los titulares de los establecimientos de venta al por menor

- Alimentos sin envasar

Uniformes

Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo

- Alimentos de alto riesgo

UNIDAD DIDÁCTICA 7. SISTEMA APPCC

Introducción

¿Qué es el sistema APPCC?

Principios del sistema APPCC

Razones para implantar un sistema APPCC

El sistema APPCC aplicado al control de alérgenos

