

# 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 alérgenos1.Definición de alérgeno 2.La ingesta de un alérgeno. Diferencia entre intolerancias alimentaria y alergias. Consecuencias3.Análisis de peligros en el sistema APPCC. Peligro químicoUnidad 2. Zonas de almacenamiento1.Los alérgenos en la legislación europea y su cuantificación en los que procede2.Documentos de autocontrol2.1Documentos externos: Fichas técnicas de proveedores y etiquetado de proveedores2.2Documentos internos: Fichas técnicas internas y etiquetado de producto intermedio y producto final2.3Almacenamiento en todas las fases2.4Planograma y/o flujograma de alérgenosUnidad 3. El control documental de los alérgenos1.Desarrollar los documentos del sistema APPCC para el control de los alérgenos1.1Principios generales1.2Constitución del equipo responsable1.3Descripción de las instalaciones1.4Descripción de los productos1.5Diagramas de flujo1.6Descripción de los procedimientos de elaboración1.7Análisis de los peligros1.8Determinación de PCC´s1.9Cuadros de gestión1.10Sistemas de gestión documental1.11 Verificación2.Diferentes nombres para un mismo fin. El control documental de los alérgenosUnidad 4. Normativa Europea1.Legislación europea base vigente2.Aplicación legislación vigente cumpliendo el principio de precaución3.Alérgenos en la exportación. País de destinoUnidad 5. Definición y sistema de autocontrol1.Conocer la diferencia entre intolerancia y alergia1.1Principal causante de las alergias alimentarias2.Los alérgenos en la legislación europea3.El sistema de autocontrol en la empresa en base a las buenas prácticas de manipulación y producción focalizando en el control de alérgenos3.1Tipos de peligros químicos que podemos encontrar en las industrias4.Elementos para el diseño e implantación de planes de prácticas correctas de higiene4.1Buenas prácticas de manipulación y Elaboración o producciónUnidad 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 Alimenticios1.Introducción2.Las zonas de degustación en el comercio al por menor2.1Características de la zona de degustación2.2Degustaciones gratuitas2.3Principio precautorio ante intolerancia o alergias de los comensales de las degustaciones u otra ingestas3.Identificación de los productos elaborados en el comercio al por menor3.1Etiquetado de los productos alimenticios en los comercios al por menor3.2Presentación de los productos elaborados en el comercio al por menor

laboración propia4.Responsabilidades de los operadores de máquinas  
dependedoras5.Suministro directo de alimentos preparados en locales utilizados  
principalmente como vivienda privada5.1Principios generales de cumplimiento de los  
alimentos preparados en vivienda privada5.2Particularidades del proceso de elaboración de  
alimentos en una vivienda privada6.Acceso de animales a los establecimientos de comercio  
al por menor6.1Prohibiciones6.2Accesos permitidos7.Establecimientos con perros o gatos  
propios destinados a interactuar con la clientela8.Donación de alimentos9.Alimentos con  
defectos que no afectan a su seguridad alimentaria10.Empleo de recipientes reutilizables  
aptos para el contacto con alimentos