

PLAN DE CONTROL DE ALÉRGENOS. REGLAMENTO UE

Nº 169/2011.

1. **Nivel/etapa al que se dirige la actividad:**
A todos aquellos establecimientos (bares, restaurantes, empresas elaboración alimentos...) ya que tienen que adaptarse obligatoriamente al reglamento.
2. **Horas de duración:**
15 horas
3. **Número máximo de participantes y modalidad:**
No se establece limitación en el número de participantes debido a la modalidad de formación ON LINE.

OBJETIVOS:

Implantar un plan de control de alérgenos para adaptar nuestra empresa al Reglamento UE nº 1169/2011. La alergia a los alimentos es un problema de salud pública en auge que afecta a más de 17 millones de personas sólo en Europa. Tres millones y medio de los europeos que la padecen son menores de 25 años y el aumento más abrupto de las alergias alimentarias ocurre en los niños y la gente joven. Además, el número de reacciones alérgicas graves y que potencialmente amenazan la vida (anafilaxia) debidas a la alergia a los alimentos y que ocurren en los niños también está aumentando.

CONTENIDO:

U.D. 1 ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

- 1.1. INTRODUCCIÓN
- 1.2. ALERGIA ALIMENTARIA
- 1.3. INTOLERANCIA ALIMENTARIA
- 1.4. DIFERENCIAS ENTRE ALERGIA E INTOLERANCIA ALIMENTARIA
- 1.5. ALIMENTOS QUE DESENCADENAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS

U.D. 2 PROCESOS DE GESTIÓN DE RIESGOS

1. INTRODUCCIÓN
2. GESTIÓN DE RIESGOS POTENCIALES

U.D. 3 PRINCIPIOS DE LIMPIEZA PARA EL CONTROL DE ALÉRGENOS

1. LIMPIEZA EN EL LUGAR DE TRABAJO
2. MÉTODOS DE LIMPIEZA
3. VALIDACIÓN Y VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA

U.D. 4 ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS

1. EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS
2. PRESENCIA EN LOS ALIMENTOS DE SUSTANCIAS SUSCEPTIBLES DE CAUSAR ALERGIAS E INTOLERANCIAS

3. SUSTANCIAS QUE PUEDEN PROVOCAN ALERGIAS E INTOLERANCIAS
4. PREVENCIÓN EN EL COCINADO Y EN EL CONSUMO DE ALIMENTOS
5. NORMATIVA ALIMENTOS SIN GLUTEN
6. NORMATIVA ALIMENTOS SIN LACTOSA

U.D. 5 MÉTODOS ANALÍTICOS

1. TEST ANALÍTICOS PARA EL CONTROL DE CALIDAD
2. LABORATORIOS DE ANÁLISIS

U.D. 6 ANÁLISIS Y GESTIÓN DE RIESGOS DE ALÉRGENOS

1. ANÁLISIS Y GESTIÓN DEL RIESGO
2. CARACTERIZACIÓN DEL RIESGO DE ALÉRGENOS
3. ETAPAS DEL ANÁLISIS DE RIESGOS APPCC
4. PRINCIPIOS BÁSICOS EN LA GESTIÓN DE RIESGOS