

Seguridad alimentaria y alérgenos

Duración: 60 h

Objetivos

- Conocer cómo se implanta la trazabilidad en la empresa, sistemas de trazabilidad e identificación, el etiquetado de las materias primas alimenticias, mejoras de los sistemas de trazabilidad, la seguridad alimentaria y gestionar una situación que se produzca de crisis alimentaria.
- Conocer los requerimientos del Reglamento (UE) nº 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 en relación a la información facilitada al consumidor sobre alergias e intolerancias alimentarias, de obligado cumplimiento a partir del 13 de diciembre de 2014.
- Conocer los requerimientos del Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.
- Mejorar el conocimiento sobre los mecanismos de las alergias e intolerancias alimentarias y los principales alimentos e ingredientes implicados en ellas
- Adquirir los conocimientos necesarios sobre las principales alergias e intolerancias alimentarias, así como las posibles consecuencias derivadas de la presencia accidental o no declarada en los alimentos sobre la salud de las personas sensibles a los mismos.
- Adquirir los conocimientos y la capacitación necesarios para poder planificar, organizar e implantar un Sistema de Control de Alérgenos.
- Adquirir los conocimientos y la capacitación necesarios para poner en práctica Buenas Prácticas de Manipulación de Alérgenos en la empresa del sector alimentario donde desarrollen su actividad.

TEMARIO

MÓDULO 1: SEGURIDAD ALIMENTARIA

Tema 1: Sistemas de autocontrol basados en los principios APPCC

1. Modelo cadena de producción.
2. Tipos de peligros.
3. Tipos de microorganismos patógenos.
4. Factores que favorecen la proliferación de microorganismos.
5. Medidas preventivas.
6. Métodos de limpieza y desinfección.
7. Técnicas de limpieza y desinfección.
8. Métodos de conservación.

9. Ejercicios de repaso y autoevaluación.

Tema 2: Trazabilidad alimentaria

1. Introducción a la trazabilidad alimentaria y la seguridad
2. Definiciones, objetivos y elementos clave
3. Tipos de trazabilidad y su implantación
4. Responsabilidades, control y certificación

Tema 3: Gestión de residuos y control de plagas en seguridad alimentaria

1. Clasificación y gestión de residuos en empresas alimentarias
2. Riesgos asociados a los residuos y su impacto en la seguridad alimentaria
3. Control de plagas: identificación, prevención y medidas correctoras
4. Plan de gestión y protocolos de actuación ante incidentes de residuos y plagas

MÓDULO 2: ALÉRGENOS

Tema 1: Reacciones adversas a los alimentos

1. Introducción y Alergias alimentarias.
2. Intolerancias alimentarias.
3. Prevención y protocolos ante las reacciones adversas a los alimentos.

Tema 2: Información al consumidor sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias

1. Marco legal de referencia.
2. Reglamento (UE) nº1169/2011.
3. Real Decreto 126/2015 de 27 de febrero. Presentación alimentaria, obligaciones y control de alérgenos.
4. Reglamento UE 2021/382.

Tema 3: Gestión del riesgo de alérgenos en alimentos no envasados

1. Control del riesgo: análisis, gestión y comunicación.
2. Gestión del riesgo.
3. Comunicación del riesgo.

Tema 4: Buenas prácticas en la manipulación de alimentos no envasados

1. Puntos clave para la aplicación de buenas prácticas.