

CÓDIGO
14B06C03**AUTOR**
Celia Combrado**DURACIÓN ESTIMADA**
25 h**NIVEL DE FORMACIÓN**
Medio**Dirigido a**

Profesionales que formen el equipo de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico de la empresa. Técnicos/as de seguridad alimentaria de un comercio minorista. Gerentes, mandos intermedios, encargados y trabajadores de un comercio minorista. Incluye hostelería en todo su ámbito.

Descripción

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.

COMPETENCIAS

1. Definir íntegramente el concepto de alérgeno como peligro químico para poder minimizar su riesgo en la gestión del sistema de autocontrol.
2. Saber localizar exactamente las zonas de almacenamiento de los alérgenos en las zonas de producción como base de su control integral.
3. Saber generar e implantar eficazmente los documentos de control de los alérgenos en el sistema APPCC de una empresa de alimentación para cumplir la legislación vigente.
4. Aplicar adecuadamente la normativa europea sobre alérgenos en el etiquetado de productos alimenticios para transmitir la información alimentaria al consumidor de manera inequívoca y fehaciente.
5. Saber desarrollar adecuadamente un sistema de autocontrol de alérgenos en el comercio minorista y en la restauración en base a las buenas prácticas de manipulación y fabricación.
6. Saber desarrollar de manera eficiente la documentación del autocontrol en el sector de la restauración para minimizar el riesgo de los comensales alérgicos o intolerantes.



7. Conocer detalladamente las distintas particularidades de los procesos de elaboración y despacho de productos alimenticios según las características de los comercios al por menor donde pueden ser bienvenidos animales domésticos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Objetivos)

1. Conocer que es un alérgenos y las consecuencias de su ingesta en un comensal alérgico o intolerante. Ejecutar el análisis de peligros en una APPCC como medida de control de los alérgenos.
2. Localizar a los alérgenos en la zona de producción. Detectar las contaminaciones cruzadas con las herramientas control de los flujos.
3. Desarrollar los documentos del sistema APPCC para el control de los alérgenos.
4. Aplicar la legislación vigente a las diversas casuísticas de las empresas de alimentación. Aplicar la legislación vigente cumpliendo el principio de precaución. A la hora de exportar, conocer el etiquetado del país de destino para cumplir tanto con la legislación de alérgenos como con la de especificación de cliente.
5. Conocer la diferencia entre intolerancia y alergia. El sistema de autocontrol en la empresa centrándonos en el control de alérgenos.
6. Aplicar la normativa de control de alérgenos al sector de la restauración de comedores escolares como población diana altamente vulnerable.
7. Diseñar e implementar unas Buenas Prácticas de Manipulación y Fabricación en una zona de degustación en un comercio al por menor. Identificar inequívocamente los productos elaborados en el comercio al por menor con la consecuente disminución de incidencias a la hora de ser inspeccionados por la autoridad competente. Conocer los requisitos específicos de las máquinas expendedoras para su correcta gestión en base a la inocuidad alimentaria. Desarrollar los conocimientos necesarios con los requisitos específicos de los alimentos producidos en la vivienda privada para implantar buenas prácticas de fabricación y manipulación seguras desde el punto de vista de seguridad alimentaria. Discernir si un animal es clasificado como doméstico o de compañía como primer punto de saber si puede o no acceder a un establecimiento de comercio al por menor. Conocer las particularidades a cumplir en el caso de poseer perros o gatos propios con intención de interactuar con la clientela y actuar de manera efectiva en el cumplimiento de lo marcado. Desarrollar un protocolo eficaz y fácilmente ejecutable para la donación de alimentos en un establecimiento de comercio minorista. Detectar diligentemente los alimentos con defectos que no lo clasifican como insalubre. Conocer con profundidad las características de los recipientes reutilizables aptos para el contacto con alimentos en el comercio minorista.





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

