

# “GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN LA EMPRESA ALIMENTARIA”

PRECIO: 50 €  
DURACIÓN: 10 horas

## OBJETIVOS

Se trata de dar una formación específica al personal que pueda estar implicado en la manipulación de alimentos sobre las obligaciones derivadas de la entrada en vigor del Reglamento UE 1169/2011, en particular dar a conocer las obligaciones de los establecimientos con respecto a los clientes, en materia de comunicación de alérgenos e intolerancias alimentarias.

## INDICE

### A. SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Cadena de los alimentos
2. Manipulación de alimentos
3. Contaminación de los alimentos
4. Enfermedades / intoxicaciones / alergias / intolerancias.

### B. ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

1. Alergias e intolerancias alimentarias; tipos, síntomas...
2. Alérgenos alimentarios. Anexo II Reglamento UE 1169/2011:

## C. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. APPCC

1. Gestión del riesgo de alérgenos- APPCC. Etapas, ejemplos...
2. Identificación de riesgos: Riesgos específicos. Alergia al látex
3. Legislación/etiquetado: RD 1334/1999 y modificación del Reglamento UE 1169/2011

## D. GESTION DE ALERGENOS EN EL SECTOR ALIMENTARIO

1. Alérgenos en alimentos envasados: etiquetado, prevención
2. Alérgenos en alimentos NO envasados: información consumidor
3. Manipulador de alimentos: Higiene personal, estado de salud, vestuario del trabajador, hábitos...
4. Proveedores. Manipulación. Almacenamiento: Gestión de proveedores, manipulación y almacenamiento para materias entrantes, materias primas y productos semielaborados.
5. Establecimientos: Diseño, ubicación, distribución, eliminación de residuos.
6. Limpieza – validación: Limpieza en seco, limpieza húmeda, limpieza por arrastre, validación y verificación de limpieza.
7. Producción. Controles de fabricación: Documentación y registro de los diferentes procesos, controlar los ingredientes de la receta, separación de los productos, etiquetado interno y de información a los consumidores, cambio en el perfil alergénico del producto, controles de envasado y post-producción, productos reciclados.
8. Métodos analíticos para el control de alérgenos: La matriz, muestras, tecnología de uso habitual (ELISA, LFD, ensayos, PRC; EM, MONIER-WILLIAMS, análisis de lactosa).