

# Plan de Control de Alérgenos. Reglamento UE nº 169/2011. Curso online: 15h online

## 1. Objetivos

---

Implantar un plan de control de alérgenos para adaptar nuestra empresa al Reglamento UE nº 1169/2011.

Los establecimientos (bares, restaurantes, empresas elaboración alimentos...) tienen que adaptarse obligatoriamente al reglamento en Diciembre de 2014

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.

## 2. Contenidos

---

### **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

### **3. Metodología y actividades**

---

- El curso se desarrolla a través de Internet en la modalidad cursos online (E - Learning).
- El alumno puede acceder a la formación en cualquier franja horaria, además el alumno puede fijar sus propios ritmos de aprendizaje, según el tiempo de que disponga y de los objetivos que se haya fijado.
- Los temas y los ejercicios se cursan desde nuestra Plataforma de Teleformación <http://www.ieuroconsulting.eu/> (aula virtual) a la cual accede mediante un nombre de usuario y contraseña personal.
- A través de las herramientas de la Plataforma (foro, chat, email, Skype) el alumno puede interactuar con el tutor.
- El alumno no necesita desplazarse el alumno dispone de dos meses para la realización del curso desde el momento que recibe sus claves de acceso
- Una vez superado el curso se le remitirá por email Diploma acreditativo certificando los conocimientos adquiridos.

### **4. Nivel del Curso**

---

Apto

### **5. Alumnado**

---

Propietarios y gerentes de centros de hostelería, Manipuladores de alimentos, responsables de cocina y sala. Responsables de seguridad alimentaria.

## **6. Duración y dedicación**

---

El alumno dispone de dos meses para la realización del curso desde que recibes las claves de acceso a la Plataforma de Formación .En el caso de que por circunstancias familiares o profesionales el alumno no pudiera finalizar a tiempo podrá solicitar una prórroga sin coste alguno.

## **7. Tutorías**

---

La atención al alumno será mayoritariamente a través de la plataforma del curso virtual, utilizando los foros de que dispone. También existe la posibilidad de contactar con el equipo docente de forma telefónica, o por correo electrónico y Skype.

## **8. Criterios de evaluación y calificación**

---

. La calificación del curso se determinará a partir de la evaluación telemática.

## **9. Importe del curso**

---

Verificar el precio del curso en la Web ya que a lo largo del año puede sufrir modificaciones.