

Código: 28009
Curso: Alérgenos y Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC
Modalidad: ONLINE
Duración: 56h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. También permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado, se exigirá un mínimo de 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.
En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:



Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

securs@
CONSULTORÍA DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto nº 133, Bajo
36208 - VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

BLOQUE I: ALÉRGENOS

- 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.

BLOQUE II: SEGURIDAD ALIMENTARIA. SISTEMA APPCC.

- Con este material se pretende obtener una idea general del proceso del alimento desde su cultivo hasta el consumo, adquirir conocimientos de trazabilidad, aprendizaje del

sistema APPCC, la identificación de los puntos de control críticos para poder prevenir posibles dificultades.
- Además se adquirirán los conocimientos necesarios para implantar y mantener este sistema, utilizando sistemas de vigilancia, registros, etc.

Contenidos

BLOQUE I: ALÉRGENOS

Reacciones adversas a los alimentos.
Introducción.
Incidencia de las alergias e intolerancias alimentarias en la población.
Alergias alimentarias.
Intolerancias alimentarias.
Principales diferencias entre alergias e intolerancias alimentarias.
Prevención de las reacciones adversas a los alimentos.
Protocolos de actuación para la asistencia de urgencia de un alérgico.

Información al consumidor sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias
Introducción.
Marco legal de referencia.
Reglamento (UE) nº1169/2011.
Real Decreto 126/2015 de 27 de febrero.

Gestión del riesgo de alérgenos en alimentos no envasados
Introducción.
Control del riesgo: análisis, gestión y comunicación.
Análisis del riesgo.
Gestión del riesgo.
Comunicación del riesgo.

Buenas prácticas en la manipulación de alimentos no envasados
Introducción.
Puntos clave para la aplicación de buenas prácticas.

BLOQUE II: SEGURIDAD ALIMENTARIA. SISTEMA APPCC.

Fundamentos de la Seguridad Alimentaria
Qué se entiende por seguridad alimentaria.
La cadena alimentaria: "del campo a la mesa".
¿Qué se entiende por trazabilidad?

Introducción al Análisis de Peligros y Puntos de Control
Origen del sistema APPCC.
Razones para implantar un sistema APPCC.
Beneficios e inconvenientes.
Principios del APPCC.

Introducción a los Peligros. Importancia y Control.

Los peligros y su importancia.
Tipos de peligros.
Puntos de control críticos y medidas de control.
Anexo: Ejemplo práctico de control de peligros.

Etapas de un Sistema APPCC
¿Qué es el plan APPCC?
Selección de un equipo multidisciplinar (equipo APPCC).
Definir los términos de referencia.
Descripción del producto.
Identificación del uso esperado del producto.
Elaboración de un diagrama de flujo (descripción del proceso de fabricación).
Verificar "in situ" el diagrama de flujo. Identificar los peligros asociados a cada etapa y las medidas de control.
Identificación de los puntos de control críticos (PCC).
Establecimiento de límites críticos para cada punto de control crítico.
Establecer un sistema de vigilancia de los PCCs.
Establecer las acciones correctoras.
Verificar el sistema.
Revisión del sistema.
Documentación y registro.
Anexo.
Caso práctico.
Planes Generales de Higiene en las Empresas Alimentarias
Diseño de planes generales de higiene.
Implantación y Mantenimiento de un Sistema APPCC.
Requisitos para la implantación.
Equipo para la implantación.
Sistemas de vigilancia.
Registro de datos. Instalaciones y equipos.
Mantenimiento de un sistema APPCC.