

# FICHA TÉCNICA DE LA ACCIÓN FORMATIVA

## DENOMINACIÓN ACCIÓN FORMATIVA:

CÓDIGO ACCIÓN <sup>1</sup>	
DENOMINACIÓN	PLAN CONTROL DE ALÉRGENOS
GRUPO DE ACCIONES <sup>2</sup>	Otra legislación

## DESCRIPCIÓN ACCIÓN FORMATIVA:

<b>MODALIDAD (marcar con una X la opción que proceda):</b>			
PRESENCIAL	<input type="checkbox"/>	MIXTA	<input type="checkbox"/>
A DISTANCIA	<input checked="" type="checkbox"/>	TELEFORMACIÓN	<input type="checkbox"/>
<b>HORAS DE FORMACIÓN:</b>			
PRESENCIAL:	A DISTANCIA:	30	TELEFORMACIÓN:
<b>TIPO DE ACCIÓN (marcar con una X la opción que proceda):</b>			
GENÉRICA	<input checked="" type="checkbox"/>	ESPECÍFICA	<input type="checkbox"/>
<b>NIVEL DE FORMACIÓN (marcar con una X la opción que proceda):</b>			
BÁSICO	<input checked="" type="checkbox"/>	SUPERIOR	<input type="checkbox"/>
<b>MÓDULOS DE CARÁCTER TRANSVERSAL EN ÁREAS CONSIDERADAS PRIORITARIAS<sup>3</sup> (las horas de los módulos deben estar incluidas en las horas totales del curso):</b>			
TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN		horas	
PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES		horas	
SENSIBILIZACIÓN EN MEDIO AMBIENTE		horas	
PROMOCIÓN DE LA IGUALDAD		horas	

## OBJETIVOS:

**El objetivo principal del curso es proporcionar al manipulador de alimentos conocimientos en relación con la gestión del riesgo de alérgenos, adaptado a los procesos de producción, instalaciones, etiquetados, etc.**

**Además de administrar información sobre las alergias alimentarias y los alérgenos para indicar su importancia como riesgo respecto a la inocuidad de los alimentos.**

Cumpliendo con la normativa Europea N° 1169/2011, que entró en vigor el 13 de diciembre de 2014

## CONTENIDOS:

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 PRODUCEN ALERGIAS E INTOLERANCIAS
2. PROCESOS DE GESTIÓN DE RIESGOS
  - 2.1. INTRODUCCIÓN
  - 2.2. GESTIÓN DE RIESGOS POTENCIALES
3. PRINCIPIOS DE LIMPIEZA PARA EL CONTROL DE ALÉRGENOS
  - 3.1. LIMPIEZA EN EL LUGAR DEL TRABAJO
  - 3.2. MÉTODOS DE LIMPIEZA
  - 3.3. CONTROL Y VERIFICACIÓN DE LA LIMPIEZA
4. ETIQUETADOS DE LOS ALIMENTOS
  - 4.1. EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS
  - 4.2. PRESENCIA DE SUSTANCIAS E INGREDIENTES ALÉRGENOS EN LOS ALIMENTOS
  - 4.3. INGREDIENTES Y SUSTANCIAS QUE ORIGINAN ALERGIAS E INTOLERANCIAS

<sup>1</sup> Código numérico arbitrario que identifica a la Acción Formativa en el periodo formativo actual.

<sup>2</sup> Número que facilita la Fundación Tripartita con el fin de agrupar a la Acciones Formativas en familias temáticas.

<sup>3</sup> Las Acciones Formativas que ofrece Espacio Formación no incluyen módulos de carácter transversal.

## **FICHA TÉCNICA DE LA ACCIÓN FORMATIVA**

- 4.4. PREVENCIÓN EN EL COCINADO Y EL CONSUMO DE LOS ALIMENTOS
- 4.5. NORMATIVA DE LOS ALIMENTOS SIN LACTOSA
- 4.6. NORMATIVA DE LOS ALIMENTOS SIN GLUTEN
- 5. MÉTODOS ANALÍTICOS
  - 5.1. TEST ANALÍTICOS PARA EL CONTROL DE CALIDAD
  - 5.2. MÁS SOBRE LOS MÉTODOS ANALÍTICOS
- 6. ANÁLISIS Y GESTIÓN DE RIESGO DE ALÉRGENOS
  - 6.1. ANÁLISIS Y GESTIÓN DEL RIESGO
  - 6.2. CARACTERÍSTICAS DEL RIESGO DE ALÉRGENOS
  - 6.3. ETAPAS DE ANÁLISIS DE RIESGOS APPCC
  - 6.4. PRINCIPIOS BÁSICOS EN LA GESTIÓN DE RIESGOS