

Control de alérgenos. Sector carnicerías

Control de alérgenos. Sector carnicerías

Duración: 60 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Dirigido a:

Esta formación está dirigida a todos los profesionales que trabajan en carnicerías.

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno 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 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

El Reglamento de la Unión Europea 1169/2011 obliga a todas las empresas de venta de alimentos al consumidor final a implantar un sistema de control de alérgenos, así como, a informar a todos los clientes sobre los posibles alérgenos existentes en cada producto. Para ello estas empresas, además, deberán formar en la gestión de alérgenos a todos sus empleados

Las empresas que no cumplan con las técnicas de autocontrol materia de seguridad alimentaria marcadas en la normativa europea 1169/2011 se enfrentan a sanciones que van desde los 5.000€ a los 600.000€ (Ley 17/2011).

- Sensibilizar a los asistentes hacia la problemática de las alergias e intolerancias alimentarias desde una perspectiva práctica.
- Conocer los riesgos, obligaciones y sanciones a los que se enfrentan las empresas que no cumplan con la normativa europea 1169/2011.
- Aprender cómo hacer frente a la nueva normativa europea 1169/2011 con un Plan de control de alérgenos que cumpla con esta normativa.

¿Cómo afecta a las empresas?

© icaformación2026

Para las personas que sufren una alergia o una intolerancia alimentaria, la simple presencia de trazas del componente al que son alérgicos (pequeñísimas cantidades fruto de contaminaciones cruzadas y manipulaciones incorrectas) puede constituir un grave peligro que, en los casos más graves, puede acabar con un choque anafiláctico. Es por eso que no es suficiente informar sobre los alérgenos mediante fichas de todas las pre-elaboraciones de productos intermedios, sino que todas las personas que van a intervenir en el proceso deben estar correctamente formadas para no cometer errores en las manipulaciones y los procesos. La empresa será responsable de garantizar la veracidad de la información ofrecida al consumidor, de ahí la importancia de controlar cualquier tipo de contaminación cruzada en la elaboración de preparados en carnicería.

Al finalizar el curso el trabajador sea capaz de poder entender y atender correctamente a las personas con alergias e intolerancias alimentarias, así como de incorporar las buenas prácticas de manipulación de alimentos destinados a alérgicos/intolerantes alimentarios durante la elaboración de productos intermedios en carnicerías.

Por ello, y para prevenir errores que afecten a la seguridad de estos alimentos, es fundamental disponer de personal formado y concienciado acerca de la importancia de aplicar con rigor estos consejos.

1. Alergias e intolerancias alimentarias y efectos sobre la salud

2. Marco legislativo: Información al consumidor y gestión del etiquetado

3. Gestión del riesgo de alérgenos en el sector Carnicerías:

- Control de proveedores

- Recepción de Materias primas

- Almacenamiento de Materias primas

- Pre-elaboración de productos intermedios

- Prevención de la contaminación cruzada

© icaformación2026

- Formación del Personal

4. Los procesos de limpieza

5. Casos prácticos

© icaformación2026