

Control de alérgenos en la Industria Alimentaria

Control de alérgenos en la Industria Alimentaria

Duración: 60 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Objetivos:

Dirigido a:

Esta formación está dirigida principalmente a profesionales del sector alimentario para que adquieran conocimientos básicos / sensibilización sobre la nueva normativa referente al control de alérgenos en la industria alimentaria en general.

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:

En diciembre de 2014 comienza la obligatoriedad de declaración de alérgenos (leche, huevos, gluten, frutos secos…) en empresas alimentarias. 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?

· Proveedores: hay que controlar que los productos pre-elaborados recepcionados, tales como salsas, etc. y comprobar que no contienen alérgenos o, en caso de contenerlos, informar debidamente al cliente.

· Trabajadores: se deben de garantizar unas prácticas de manipulación correctas para evitar los cruces y las situaciones de riesgo (contaminación cruzada), por lo cual es básica la formación del personal para sensibilizar del riesgo y de lo solicitado en la nueva normativa, con el objetivo de evitar reclamaciones y situaciones de riesgo.

© icaformación2026

· Locales/instalaciones: deben contar con las medidas de prevención adecuadas para garantizar la seguridad alimentaria de cara a los clientes más sensibles: alérgicos e intolerantes alimentarios.

· Consumidores: deben estar debidamente informados para evitar riesgo derivado del consumo de alimentos con alérgenos en su composición.

1. Alergias e intolerancias alimentarias y efectos sobre la salud

1.1. Alergias alimentarias.

Tratamiento y prevención.

Principales alérgenos:

Alergia a las proteínas de leche de vaca.

Alergia al huevo.

Alergia al pescado y marisco.

Alergia a los frutos secos.

1.2. Intolerancias alimentarias

Tratamiento y prevención.

Principales intolerancias:

Intolerancia a la lactosa.

Intolerancia al gluten o enfermedad celíaca

2. Alertas sobre alérgenos

© icaformación2026

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

4. Marco normativo: Gestión de alérgenos en las principales normas de seguridad alimenta-ria

5. Gestión del riesgo de alérgenos. Procesos de gestión de Riesgo:

- Personal

- Materia primas

- Transporte y almacenado

- Diseño de los equipos e instalaciones

- Proceso

- Planes de control

6. Validación de los procesos de limpieza

7. Métodos analíticos y su aplicación

8. Casos prácticos

© icaformación2026

© icaformación2026