OBJETIVOS

Informar, sensibilizar y promocionar las buenas prácticas entre los operadores de la cadena alimentaria en general y del sector de la restauración en particular, que les oriente y ayude, en primer lugar, a elaborar alimentos que no causen problemas de salud a aquellas personas aquejadas de alergias y/o intolerancias alimentarias y, en segundo, a evaluar y gestionar los riesgos de contaminación por alérgenos, todo ello conforme a las normativas vigentes. Además de capacitar al alumno para establecer un sistema de autocontrol que garantice la seguridad alimentaria minimizando cualquier mínimo riesgo posible y/o ejecutando las medidas correctoras necesarias.

CONTENIDO

UNIDAD 1. CONTEXTO NORMATIVO

UNIDAD 2. ALERGIAS ALIMENTARIAS

UNIDAD 3. INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

UNIDAD 4. PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN ALERGIAS ALIMENTARIAS

UNIDAD 5. PROCESO DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS Y ETIQUETADO

UNIDAD 6. TIPOS DE DIETAS

UNIDAD 7. INTOLERANCIA O ALERGIA A LA LACTOSA. MENÚS SALUDABLES

UNIDAD 8. ELABORACIÓN DE MENÚS PARA ALÉRGICOS E INTOLERANTES AL GLUTEN (CELÍACOS)

UNIDAD 9. OTROS TIPOS DE ALERGIAS A LA FRUTA / AL HUEVO / PESCADO /...

UNIDAD 10. LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

UNIDAD 11. ETAPAS PREVIAS

UNIDAD 12. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y SU ANÁLISIS. PUNTOS DE CONTROL

UNIDAD 13. REQUISITOS PREVIOS PARA LA IMPLANTACIÓN DEL APPCC

UNIDAD 14. SISTEMA DE VERIFICACIÓN, DOCUMENTACIÓN Y REGISTRO

UNIDAD 15. IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA APPCC