



FEDERACION VETERINARIA ARGENTINA

CURSO A DISTANCIA

LA GESTION DE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS



2021

CURSO DE DISTANCIA

Modalidad de dictado: Curso a distancia
Sistema Modular. Integrado por Dos (2) Módulos de estudio con evaluación.

Carga horaria: 80 horas.

INICIA: 05 de abril de 2021

Objetivos:

- Promover habilidades y actitudes para la correcta gestión de alérgenos en establecimientos alimentarios.
- Propiciar la integración de conceptos y criterios unificados en relación a los prerrequisitos y de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) con relación a la presencia de alérgenos en los alimentos.
- Establecer las bases y conocimientos relacionados al control de alérgenos en la industria alimentaria, establecimientos gastronómicos y de comercio de alimentos.
- Promover la formación de los Profesionales en las metodologías de la auditoría de la gestión de alérgenos en los diferentes establecimientos alimentarios.

PROGRAMA MÓDULO 1

Carga horaria: 40 horas

Aspectos clínicos de las alergias alimentarias. Alergias e intolerancias. Diferencias. El Programa de Control de Alérgenos. Principios básicos de gestión de alérgenos. Las sustancias alergénicas en la industria de los alimentos. Fuentes. Principales grupos de sustancias causantes de alergias e intolerancias. Productos alergénicos a considerar en los programas de control. Presencia no intencionada de alérgenos en los alimentos: Alérgenos intrínsecos del alimento. Alérgenos que son incluidos con la formulación del alimento. Las fuentes de contaminación con alérgenos. Materias primas y formulaciones.

Incidencia de los equipos, instalaciones y utensilios. La contaminación cruzada. El marco regulatorio. Responsabilidad de las empresas. Control de la información. El derecho de los consumidores

MÓDULO 2

Carga horaria: 40 horas

Manejo de alérgenos en la Planta y Locales. Prevención de la contaminación cruzada. Programación adecuada de la producción. Segregación de componentes alergénicos durante el almacenamiento y transporte. Movimiento del personal, materias primas y semi-elaborados. Limpieza y su validación. Control de partículas en suspensión y del uso de agua/ aire a presión. Reproceso. Identificación y gestión de lotes con mayor probabilidad de contaminación. Control del envasado y transporte de Alimentos. El HACCP y la gestión de alérgenos. Los proveedores y su evaluación. La información al consumidor y los clientes. El rol de la capacitación y la comunicación interna. Buenas prácticas de almacenamiento y transporte. Auditoría interna y externa de la gestión de alérgenos.

INFORMES E INSCRIPCIÓN:

cursos@federacionveterinaria.com.ar