



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## Alérgenos y APPCC para Productos Pesqueros

---

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### OBJETIVOS

• Asimilar los conceptos necesarios para poder informar a los consumidores de alimentos potencialmente alergénicos. • Conocer la normativa vigente en alérgenos. • Aplicar en la actividad laboral la prevención y el mantenimiento de los alimentos con alérgenos. • Ayudar a los establecimientos a cumplir con sus obligaciones en materia de seguridad alimentaria. Guía de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH) y un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) En la comercialización de Productos pesqueros. El objetivo del curso es formar a los responsables de empresas de la rama de comercialización de productos pesqueros. Sobre las principales obligaciones de control en materia de Seguridad Alimentaria, relacionando los parámetros de seguridad con los de Calidad, con el fin de obtener una visión conjunta de los beneficios que un adecuado control de la calidad alimentaria proporciona a este tipo de empresas, así como, por supuesto, el conocimiento de los requisitos legales que ello implica.

### CONTENIDOS

**UNIDAD DIDÁCTICA 0. ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS**

**UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALERGIAS E INTOLERANCIAS**

## ALIMENTARIAS

1. Definiciones y conceptos básicos
2. Tipos de alergias e intolerancias alimentarias
3. Calidad de vida. Restricciones

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. TIPOS DE ALÉRGENOS CONTEMPLADOS EN LA NORMATIVA

1. Sustancias que causan alergias e intolerancias
2. Manipulación y características

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN ALERGIAS ALIMENTARIAS

1. Selección de productos
2. Contaminación cruzada
3. Limpieza y eliminación de alérgenos de las superficies

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. LEGISLACIÓN APLICABLE Y NORMATIVAS DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO

1. Disposiciones nacionales
2. Disposiciones comunitarias de directa aplicación

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. GESTIÓN DE LOS RIESGOS ALERGENICOS POR PARTE DEL SECTOR DE LA ALIMENTACIÓN

1. APPCC
2. Etapas del Análisis de Riesgos APPCC de Alérgenos
3. Ejemplo de Aplicación del APPCC
4. Gestión de alérgenos

5. Etiquetado
6. Declaración de alérgenos en alimentos envasados
7. Declaración de alérgenos en alimentos servidos por el sector de la Restauración

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. OBLIGACIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN

1. EJEMPLO PRÁCTICO 1 - ELABORACIÓN Y SERVICIO DE COMIDAS
2. EJEMPLO PRACTICO 2 - ENVASADO Y ETIQUETADO
3. EJEMPLO PRÁCTICO 3 - IDENTIFICACIÓN CORRECTA DE PRODUCTOS A GRANEL

## UNIDAD DIDÁCTICA 0. APPCC PARA PRODUCTOS PESQUEROS

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. OBJETIVOS

1. Principios del codex sobre higiene de los alimentos

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

1. Funciones de los gobiernos la industria y los consumidores
2. Utilización
3. Definiciones

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRODUCCIÓN PRIMARIA

1. Higiene del medio
2. Producción higienica de materias primas de los alimentos
3. Manipulación, almacenamiento y transporte
4. Limpieza, mantenimiento e higiene del personal

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROYECTO Y CONSTRUCCIÓN

## DE LAS INSTALACIONES

1. Emplazamiento
2. Edificios y salas
3. Equipo
4. Servicios

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTROL DE LAS OPERACIONES

1. Control de los riesgos alimentarios
2. Aspectos de los sistemas de control de la higiene
3. Requisitos relativos a las materias primas
4. Envasado
5. Agua
6. Dirección y supervisión
7. Documentación y registros
8. Procedimientos para retirar alimentos

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. INSTALACIONES

1. Mantenimiento y limpieza
2. Programa de limpieza
3. Sistemas de lucha contra las plagas
4. Tratamiento de los desechos
5. Eficacia de la vigilancia

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. INSTALACIONES - HIGIENE PERSONAL

1. Estado de salud
2. Enfermedades y lesiones
3. Aseo personal
4. Comportamiento personal

5. Visitantes

## UNIDAD DIDÁCTICA 8. TRANSPORTE

1. Consideraciones generales
2. Requisitos
3. Utilización y mantenimiento

## UNIDAD DIDÁCTICA 9. INFORMACIÓN DE LOS PRODUCTOS Y SENSIBILIZACIÓN DE LOS CONSUMIDORES

1. Identificación de los lotes
2. Información sobre los productos
3. Etiquetado
4. Información a los consumidores

## UNIDAD DIDÁCTICA 10. CAPACITACIÓN

1. Conocimientos y responsabilidades
2. Programas de capacitación
3. Instrucción y supervisión
4. Capacitación de actualización de los conocimientos

## UNIDAD DIDÁCTICA 11. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS

1. Preámbulo
2. Definiciones
3. Principios del sistema de HACCP
4. Directrices para la aplicación del sistema de HACCP
5. Aplicación

## UNIDAD DIDÁCTICA 12. PRINCIPIOS DE LA APLICACIÓN DE CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS PARA LOS ALIMENTOS

1. Introducción
2. Definición de criterios microbiológicos
3. Componentes de los criterios microbiológicos para los alimentos
4. Fines y aplicación de los criterios microbiológicos para los alimentos
5. Consideraciones generales para la aplicación de criterios microbiológicos
6. Aspectos microbiológicos de los criterios
7. Planes de muestreo métodos y manipulación
8. Presentación de informes

## UNIDAD DIDÁCTICA 13. DIRECTRICES PARA LA EVALUACIÓN DE RIESGOS MICROBIOLÓGICOS

1. Introducción
2. Ámbito de aplicación
3. Definiciones
4. Principios de la evaluación de riesgos microbiológicos
5. Directrices para la aplicación

## UNIDAD DIDÁCTICA 14. CASO PRÁCTICO

1. Caso práctico

## UNIDAD DIDÁCTICA 15. APPCC PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS

1. Introducción

2. Los principios APPCC
3. Por que aplicar prácticas de higiene correctas
4. Los planes preventivos
5. El control de las entradas y de los proveedores
6. El sistema de trazabilidad
7. Diseño y mantenimiento de los locales y equipos
8. Plan de limpieza y de desinfección
9. El control de las temperaturas
10. El control de las plagas
11. La calidad del agua de consumo y del hielo
12. La formación del personal manipulador

## UNIDAD DIDÁCTICA 16. ANEXOS

1. Ejemplo de un diagrama de flujo simple de una pescadería
2. Peligros frecuentes en los productos de la pesca
3. Información obligatoria de los productos de la pesca
4. Otra información obligatoria para los consumidores



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)