



Gestión de alérgenos en la industria alimentaria

Objetivos

□ **Objetivo General**

- El curso de alérgenos en la industria alimentaria aporta toda la información relativa a las alergias e intolerancias alimentarias, describiendo sus diferencias y haciendo hincapié en la importancia de la concienciación y formación de los operadores para evitar las consecuencias de una ingestión de alérgenos por parte de una persona alérgica o intolerante. Además, permite al alumno adquirir los conocimientos necesarios para tratar la presencia de alérgenos indeseados en los alimentos en sus diferentes fases de producción y servicio, evitando una ingestión indeseada por parte del consumidor.

□ **Objetivos Específicos**

- Familiarizarse con los conceptos de alergia e intolerancia.
- Conocer la importancia de una buena gestión de alérgenos en la industria alimentaria y las posibles consecuencias de una mala praxis.
- Conocer los tipos de reacciones que pueden desencadenarse ante la ingesta de alérgenos y los mecanismos que las provocan.
- Conocer las principales sustancias responsables de la mayoría de las alergias alimentarias, así como los productos y aditivos alimentarios donde pueden encontrarse.
- Conocer las formas de actuación adecuadas para controlar la presencia de alérgenos durante las distintas fases de producción de un plato o producto alimenticio.
- Desde el conocimiento de un correcto tratamiento de alérgenos en la industria alimentaria, tomar conciencia de la importancia de esta labor para garantizar la calidad en el proceso y el producto, y la seguridad del consumidor final.

Contenidos

70 HORAS	Gestión de alérgenos en la industria alimentaria
	Módulo 1
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad 1: 1.Introducción a la gestión de alérgenos <ul style="list-style-type: none"> • Introducción • Objetivos
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad 2: Tipos de reacciones adversas a los alimentos <ul style="list-style-type: none"> • Alergias alimentarias • Intolerancias alimentarias • Envenenamiento histamínico
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad 3: Principales sustancias que desencadenan reacciones alérgicas no tóxicas en los alimentos (i) <ul style="list-style-type: none"> • Leche de vaca • Pescado y anisakis • Cereales y celiaquismo • Frutos secos • Huevo
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad 4: Principales sustancias que desencadenan reacciones alérgicas no tóxicas en los alimentos (ii) <ul style="list-style-type: none"> • Látex • Moluscos y crustáceos • Frutas y verduras • Legumbres • Aditivos sulfitos • Sustancias de declaración obligatoria en los alimentos ofertados
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad 5: Buenas prácticas de fabricación <ul style="list-style-type: none"> • Formulación • Elaboración y recepción de la materia prima • Elaboración almacenamiento de materia prima • Elaboración-fabricación del plato • Elaboración almacenamiento del producto preparado Servicio
	<ul style="list-style-type: none"> □ Conclusiones
70 horas	1 Módulo y 6 unidades